BESTELLNR. 573 *mit Schnittmusterbogen* PREIS DM 1.25



VERLAG FÜR DIE FRAU · LEIPZIG

Lotte an Schillers Mutter

Weimar den 29. December 1789

Ob Ihnen gleich die Züge meiner Hand fremd sind, so ist es mein Herz doch gewiß nicht, wenn Sie den Brief Ihres Sohnes, meines theuren Geliebten, gelesen haben. Liebe Mutter! Mit wahrer kindlicher Liebe gebe ich Ihnen diesen Namen, und wünsche mir herzlich, Sie selbst zu sehn. Ich möchte von ihnen gekannt seyn, damit Sie klar fühlen könnten, wie ich meinen Schiller liebe, und es der süßeste Gedanke meiner Seele ist, für ihn zu leben, zu seinem Glück, seiner Freude etwas beitragen zu können. Ein gutes Schicksal hat uns zusammen gebracht, hat unsre Herzen verbunden, und ein neues, schönes Leben zeigt mir die Zukunft...



Schiller an Lotte

Freitag Abend. (8. Januar 1790)

Die Zweifel, die du dir aufwirfst meine Liebe, ob du mir auch wirklich das seyst, was du wünschest, enthalten einen stillen Vorwurf gegen mich, ob ich gleich weiß, daß du mir keinen machen wolltest. Diese Zweifel hättest du nicht, wenn meine Liebe für dich einen lebhafteren Ausdruck gehabt hätte, wenn ich mehr Worte dafür gehabt hätte, was du meinem Herzen bist. Aber diese Zweifel werden bei dir aufhören, wenn du mich ganz kennst, wenn du mit meinem Wesen vertraut genug geworden bist, um zu wißen, in welche Sprache sich meine Empfindungen kleiden. Auch meine Liebe ist still, wie mein ganzes übriges Wesen – nicht aus einzelnen raschen Aufwallungen, aus dem ganzen Zusammenklang meines Lebens wirst Du sie kennen lernen. Es wird noch ein schönes Studium für uns beide geben, biß wir einander abgelernt haben, welche Saite am willigsten und am wohlklingendsten tönt, biß jedes von uns die zarten Stellen im Herzen oder in der Laune des anderen kennt, durch die man sich am gefälligsten berührt und am wenigsten fehl geht. Ich sehe voraus, meine Liebe, daß wir noch allerley Erfahrungen über einander machen werden, die eine schöne Beschäftigung für uns versprechen. Schon allein dieses, daß jedes von uns da seine Wünsche anknüpft, wo das andere reich ist, dieses zu lernen ist keine so leichte Kunst, aber sie belohnt augenblicklich und unaussprechlich. Ich könnte dich auf allerley Eigenheiten in mir vorbereiten, aber lieber will ich sie von dir selbst finden lassen. Deine Blicke in meine Seele müssen dein eigen seyn, was du selbst entdeckst, wirst du desto glücklicher und desto feiner anwenden. Irre dich nicht an den seltsamen Gestalten meiner Seele, die oft in schnellen Übergängen wechseln. Sie haben mit unserer Liebe nichts zu thun. Diese schnelle Beweglichkeit meiner Seele ist eine Eigenheit in mir, daran du dich nach und nach gewöhnen mußt. Wie freue ich mich der Zukunft, die uns alles dieses mit einem sanften Lichte unvermerkt aufhellen wird...

...– Leb wohl meine Liebe. Morgen erhalte ich Briefe von euch. Ich erwarte sie mit Sehnsucht. Tausendmal umarme ich dich. adieu. S.

Schiller an Frau von Lengefeld

Jena den 9. Jänner 90. (Sonnabend)

... Lassen Sie mich bald, lassen Sie mich gleich jetzt im Besitz meiner Wünsche seyn. Von aussen hindert unsere Vereinigung jetzt nichts mehr; meine Lage wird sich auch in diesem Jahre nicht weiter verbeßern, daß ein längerer Aufschub dadurch gerechtfertigt würde. Aber wieviel wird für meine, und ich darf sagen, auch für Lottchens Glückseligkeit gewonnen, wenn wir gleich jetzt zusammen leben können. Hier in Jena sind die nothwendigsten Anordnungen in wenigen Wochen gemacht. Ich behalte meine gegenwärtige Wohnung, weil dieses Haus in jedem Betrachte eins der besten ist, die ich hier finden könnte. Bloß einige Zimmer mehr brauche ich zu miethen, und ich kann sie auf derselben Etage haben. Mein Logis ist meubliert und recht anständig, so daß ich die Meubles auch ferner behalten kann; ich wäre nicht dafür, jetzt gleich etwas auf eigne Meubles zu verwenden. Eben so wenig wäre es nöthig dächte ich, sogleich eine eigene Menage anzufangen. Ich habe bisher einen recht guten Tisch in meinem Hause gehabt, und um einen überaus billigen Preiß. Mit 12 Thalern des Monats glaube ich Mittag und Abendtisch bestreiten zu können. Wieviel Umstände werden dadurch erspart. Ich brauche dann nur eine Domestique für Lottchen; im Hause finde ich alle sonst nöthige Bedienung. Die übrigen Artikel z. B. Wäsche, haben hier alle eine so billige Taxe, daß man bey einer kleinen Haushaltung, wie die unsrige seyn wird, fast beßer thut, sie ausser dem Hause besorgen zu lassen.

Sie sehen, daß von dieser Seite keine Verzögerung statt finden wird. Es wird also bloß von Ihrer Güte abhängen, meine theuerste Mutter, ob wir uns unserer Vereinigung bald zu erfreuen haben sollen. Wenn Ihnen meine Glückseligkeit etwas gilt, so lassen Sie mich die vielen Freuden in Anschlag bringen, womit Lottchen mein jetziges verlassenes Daseyn in Jena verschönern wird. Meiner Geschäfte für diesen Winter sind soviele, daß mein Herz einen wohlthätigen Einfluß von aussen nicht entbehren kann. In Lottchens Besitze glücklich, werde ich mit noch einmal so freyem Geist meinen Geschäften abwarten, jetzt zerstreuen Verlangen und Sehnsucht mein Gemüth. Ich brauche Ihnen nicht erst zu beweisen, wie viel anders es ist, mit einem befriedigten Herzen zu arbeiten, als mit unbefriedigten Wünschen. Da Sie doch jetzt von Lottchen getrennt leben, so kann es Ihnen gleichviel seyn, meine theuerste Mutter, Lottchen in Jena oder Weimar zu wißen; genug daß Sie wißen, daß sie glücklich ist... Entscheiden Sie, und erfreuen Sie mich bald mit Ihrer gütigen Antwort.

Voll Dankbarkeit, Verehrung und Liebe
ewig der Ihrige

Schiller.



FRIEDRICH SCHILLER

Breiten Schichten unseres Volkes sind die biographischen Daten Schillers – im Gegensatz zum Dasein Goethes, dessen dichterisches Werk sich aufs engste mit seinem persönlichen Erleben verknüpft – wenig geläufig, wenn man von den Jugenderlebnissen in der Karlsschule absieht. Insbesondere sind seine Beziehungen zu Charlotte von Lengefeld und seine Ehe mit ihr vielen Menschen fast unbekannt. In den Briefen, die er kurz vor der Heirat an sie und auch ihre Mutter richtet, bestätigt sich der Eindruck, den man beispielsweise von einem Besuch des Schillerhauses in Weimar gewinnt: wie einfach, wie kärglich möchte man sagen, hat dieser große Dichter unserer klassischen Periode gelebt, der mit seinem Wort dem Höchsten und Tiefsten im Menschenleben Ausdruck gegeben hat. Was legt er doch seiner künftigen Schwiegermutter dar...? Er will auch nach seiner Verheiratung weiter möbliert wohnen, er will mit 12 Talern im Monat für 2 Personen Mittag- und Abendessen bestreiten, und die Wäsche will er außer Haus besorgen lassen. Welche Enge der äußeren Verhältnisse, in denen doch so viel humanistische geistige Weite sich entfaltete! Keine nennenswerte fürstliche Unterstützung hat in jener Zeit seine Lage erleichtert. Aber trotz dieser materiellen Schwierigkeiten ist er seinen Aufgaben und Zielen treu geblieben. Das Zentralkomitee der SED sagte deshalb anläßlich des 150. Todestages von Friedrich Schiller am 9. Mai: „Er ließ sich nicht durch Unterdrückungsmaßnahmen und Schikanen reaktionärer Machthaber, nicht durch materielle Not und Vereinsamung und auch nicht durch schwerste Krankheiten davon abhalten, unermüdlich und mit der Aufbietung letzter Kräfte den großen Ideen des Fortschritts und der Humanität zu dienen... Der glühende Atem und die zukunftsweisenden Ideen seiner Helden machten sie zum Vorbild für die deutsche Jugend. Deshalb konnte sein Werk auch besonders stark für den Kampf des deutschen Volkes um nationale Einheit und demokratische Freiheit wirken." Wie stark diese Wirkung ist, spüren wir in den meisten Dramen Schillers, aber wohl in keinem stärker als in seinem echten Volksdrama „Wilhelm Tell", jenem hinreißenden Appell zu Einigkeit, Freiheit und nationaler Unabhängigkeit. Seine unvergänglichen Worte geben uns in unserem Ringen um die deutsche Einheit immer wieder starke Impulse, ebenso wie die Schillerfeiern dieses Jahres die Patrioten in Ost und West zur Verteidigung unserer einheitlichen Nationalkultur aufrufen.

Dr. B.



Aus Lottens Tagebuch

22. Febr. 1806. An einem Montag den 22. Februar 1790 wurden wir in Wenigen-Jena vom Diaconus Schmidt getraut. Schiller kam einige Tage vorher nach Erfurt, wo ich und Karoline war, uns abzuholen. Wir kamen Sonntag abends nach Jena, wo wir bei Fräulein Seegner abstiegen. Den Montag früh fuhren wir drei zusammen nach Kahla, wo wir meine Mutter abholten. Es war ein Frühlingstag wie heute 1806, wo ich dieses mit Schmerzen niederschreibe! Von Kahla fuhren wir gegen zwei Uhr ab und kamen um fünf Uhr ganz in der Stille in Wenigen-Jena an; stiegen an der Kirche aus; niemand war bei der Trauung zugegen als meine Mutter und Karoline.

Den Abend brachten wir still und ruhig miteinander in Gesprächen zu beim Thee. So verging der Tag, der so viele Freuden in seinem Gefolge hatte und so viele Schmerzen.

Jeglichen Menschen erwartet sein Tag,
Auch meiner wird kommen!



MEIN RAT:
Wenig Gepäck

Zur Herbstmesse wieder in Leipzig – so heißt es für viele Frauen, die beruflich tätig sind. Um für die Messetage gerüstet zu sein, packen Sie bitte keinen großen Koffer, es würde unnütze Mühe bedeuten. – Wenn Sie es wie unsere Kollegin auf dem Umschlagfoto halten, kommen Sie bestimmt mit einem kleinen Koffer aus. In dem grünen Tuchkostüm **20882** sieht sie sehr schick aus. Sie hat sich dazu noch zwei Blusen und einen Pullover ausgewählt. – Das Modell **21066** mit Dreiviertelärmeln sieht auch für einen Konzert- oder Theaterbesuch sehr hübsch aus. – Kleidsam ist der Pullover **Abb. 1**, der im Linksmaschengrund und mit plastischem Zopfstreifen gestrickt ist. Die Ärmel können auch lang gearbeitet werden. – Sportlich korrekt wirkt die Bluse **21078**. – Erf. z. 20882 für 84 cm Oberweite: 2,50 m Stoff, 140 cm breit. Einzelschnitt f. 84 u. 92 cm Obw. 90 Pf. – Erf. z. 21066 f. 84 cm Obw.: 1,25 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt I, Bg. A. Einzelschnitt f. 84 u. 92 cm Obw. 65 Pf. – Erf. z. 21078 f. 104 cm Obw.: 2,15 m Stoff, 100 cm breit. Schnitt I, Bg. B. Einzelschnitt f. 96 u. 104 cm Obw. 65 Pf. – Beschreibung z. Abb. 1 auf „Mit Nadel und Faden" Nr. XI, Hierzu Schnitt für 92 cm Oberweite auf Bogen B.

20882
84, 92 cm

21066
84, 92 cm

Abb. 1
92 cm

21078
96, 104 cm

Fotos: HEYPHOT, W. Mucke
Umschlagfoto: W. Mucke



30873. Für nicht ganz schlanke Damen ist das Kleid mit dem Plissee-Einsatz sehr kleidsam. Der Rock hat eine besonders gute Verarbeitung und in hinterer Partie eine tiefe Falte. – Erforderlich für 112 cm Oberweite: 4,10 m Stoff, 100 cm breit, 40/90 cm Garniturstoff. Schnitt II auf Bogen B. Einzelschnitt für 104 und 112 cm Obw. 90 Pf.

30873
104, 112 cm

7359
96 cm

7359. Das zweiteilige Modell für den Theaterbesuch läßt sich sehr hübsch aus Spitzenstoff arbeiten. Der Gürtel wird unter den weichen Rockfalten durchgeführt. – Erforderlich für 96 cm Oberweite: 3,50 m Stoff, 100 cm breit. Schnitt II auf Bogen A. Einzelschnitt für 96 cm Oberweite für DM 1,50.

21042
88, 96 cm

21042. Karierter Taft oder anderes steifes Material eignet sich für das jugendliche Festkleid. Der in Bahnen geschnittene Rock hat reichliche Weite. – Erforderlich für 88 cm Oberweite: 7,30 m Stoff, 70 cm breit. Schnitt III auf Bogen A. Einzelschnitt für 88 und 96 cm Oberweite für 90 Pf.



7320. Für eine Verabredung ist das schicke Kostümchen der richtige Anzug. Der runde Kragen und der schmale Rock bilden eine reizvolle Silhouette. – Erforderlich f. 100 cm Oberweite: 3,10 m Stoff, 130 cm br. Schnitt IV, Bogen B. Einzelschnitt für 100 cm Oberweite DM 1,50.

20885
88, 96 cm

20885. An dem festlichen Kleid ist die hintere Rockpartie besonders betont. Der spitze Ausschnitt wird von dem Jäckchen verdeckt, das bis knapp unter die Taille reicht. – Erf. f. 96 cm Oberw.: 4,90 m Stoff, 100 cm breit. Schnitt IV auf Bogen A. Einzelschnitt für 88 und 96 cm Obw. 90 Pf.

20903
96, 104 cm

20903. Sehr elegant wirkt das schöne Kleid, an dem der gewickelte und weich geraffte Vorderteil auffällt. Die langen Ärmel sind angeschnitten. – Erforderl. für 104 cm Oberweite: 3,35 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt III auf Bogen B. Einzelschnitt für 96 und 104 cm Oberweite für 90 Pf.

Fotos: Verlag für die Frau

7320
100 cm

Portal



Unten: Das ist Lilo – sie ist ganz begeistert von den hübschen Modellen, und vor allem die Stoffe haben es ihr angetan; wenn man nun selbst einmal später ...

Zunächst schaut sie sich im Lehrkombinat eines Textilbetriebes um: In der Spulerei drehen sich lustig die Garnweifen, um zu Kreuzrollen verarbeitet zu werden

LILO sah unsere Modenschau

Scheinwerfer blenden auf: Leise Musik, erklärende Worte, ringsum erwartungsvolle Augen und in der Mitte der schmale blumengeschmückte Laufsteg. Modische Kostüme, elegante Mäntel, praktische Tageskleider und duftige Gewänder für festliche Gelegenheiten werden vorgeführt – von den Werktätigen für die Werktätigen geschaffen.

Unter den vielen aufmerksamen Zuschauerinnen sitzt Lilo. Heute durfte sie zum ersten Male allein eine Modenschau besuchen. Sie ist ganz begeistert! Besonders das hübsche Kostüm hat es ihr angetan: einmal ist es der gefällige Schnitt, zum anderen der Stoff, der ihr nicht aus dem Sinn kommt. Man müßte selbst solche Stoffe weben, eigene Gedanken und Entwürfe verwirklichen können – und plötzlich weiß Lilo, daß sie morgen mit den Eltern sprechen wird. Sie will Kleiderstoff- und Buntweber werden. Schon manchen Abend haben sie sich über ihre Berufspläne und -möglichkeiten unterhalten, denn sie verläßt im kommenden Jahr die Schule. Es gibt ja so viele Lehrberufe; dabei möchte man natürlich das Richtige wählen, denn die Arbeit soll Freude bereiten.

Die Eltern sind erfreut über diese Entscheidung Lilos. Kurze Zeit später ergibt sich durch die Vermittlung der Schule Gelegenheit, daß Lilo selbst eine Weberei besichtigen kann. Begleiten wir sie doch auf dieser Erkundungsfahrt!

An großen Industriebetrieben und rauchenden Steinkohlenzechen vorbei geht's ins Land der Weber, nach dem Lehrkombinat „Geschwister Scholl" des VEB Textilwerkes im Mülsengrund bei Zwickau. Hier, am Fuße des Erzgebirges, verdienten früher die Häusler – wie überall – auf den Handwebstühlen ihr kärgliches Brot. Heute klappert auch noch fast in jedem zweiten Haus ein Webstuhl, jedoch ein moderner kleiner, der zumeist von den fleißigen Ehefrauen bedient wird, während die Männer in den Werken oder Zechen ihrer lohnenden Arbeit nachgehen.

Schon von weitem leuchtet am Hang das vor wenigen Jahren erbaute Wohnheim über den sauberen Fachwerkhäuschen. Es bietet 60 Lehrlingen ein Zuhause, in dem sie sich wirklich wohl fühlen können. Außerdem kommen täglich mehr als 200 Lehrlinge aus der näheren Umgebung mit Rädern oder Omnibussen zur Ausbildungsstätte. Übrigens werden auch in Zittau, in Greiz, Glauchau, Meerane und Gera Kleiderstoff- und Buntweber für ihren späteren Beruf vorbereitet; die Anschriften der jeweiligen Betriebe vermittelt die zuständige Abteilung für Arbeit und Berufsausbildung des Heimatortes.

Lilo erfährt nun, daß der Stammbetrieb hier Mädchen und Jungen, die die Schule verlassen haben, als Lehrlinge einstellt. Das angeschlossene Lehrkombinat übernimmt die Aufgabe, sie in einer zweijährigen Ausbildung zu qualifizierten Facharbeitern zu erziehen. Unter der Anleitung erfahrener Meister und Lehrer dringen sie in die Geheimnisse ihres zukünftigen Berufes ein, lernen die verschiedenen Rohstoffe und Gewebearten kennen, die Spulmaschine bedienen und beherrschen bald die Arbeiten an der Schärmaschine. Alles, was sie praktisch ausführen, wird vorher im Berufsschulunterricht genauestens besprochen und erläutert. Theorie und Praxis gehen Hand in Hand, denn der Weg zum „Können" beruht auf dem „Wissen". Neben den Fachgebieten erhalten die Mädchen und Jungen auch in naturwissenschaftlichen und allgemeinbildenden Fächern Unterricht, der ihnen ein umfassendes Gedankengut vermittelt. Und dann stehen die Lehrlinge zum erstenmal selbst am Webstuhl und blicken stolz auf das Stück Stoff, das die Maschine unter ihren Händen gewebt hat. Endlich lernen sie in der Rohwarenschau, die Gewebe auf Fehler zu überprüfen und diese durch Handausnähen zu beseitigen. Nach getaner Arbeit bieten die freundlich ausgestatteten Tages- und Wohnräume Erholung und Entspannung. Schnell spült ein erfrischendes Brause- oder Wannenbad den Staub des Tages ab, dann geht's zu Tisch. Anschließend wird in der gemütlichen Polsterecke ein Buch gelesen, die Kulturgruppe übt fleißig schöne Volks- und Jugendlieder, während nebenan die Sportbegeisterten den Zelluloidball auf der Tischtennisplatte hin- und herjagen.

Im letzten halben Jahr werden die Mädchen und Jungen ihren Fähigkeiten und Fertigkeiten entsprechend im Stammbetrieb am zukünftigen Arbeitsplatz eingesetzt. Damit wird die Ausbildung abgeschlossen, an deren Ende die Facharbeiterprüfung abgelegt wird. Nun sind die Lehrlinge von gestern tüchtige Kleiderstoff- und Buntweber. Wenn wir uns an den weichen Flanells, molligen Wollstoffen, Rips und Taft, bunten Kretonnes und schweren Seiden freuen, wollen wir ruhig einen Augenblick dabei an ihre fleißigen Hände denken.

Lilo fragt auch, welche Möglichkeiten zur Weiterbildung gegeben sind. Sie ist recht erstaunt, was es da alles gibt: Tüchtigkeit und Fleiß sind natürlich die notwendigen Voraussetzungen. Als Facharbeiter kann man sich in der Betriebsabendschule zum Brigadier, Meister oder für die technische Leitung des Betriebes bis zum Betriebsleiter emporarbeiten. Je nach der gewählten Fachrichtung steht auch der Besuch der Fachschulen für Textilindustrie in Karl-Marx-Stadt oder Reichenbach (Vogtland) offen. Dort erwerben sich die jungen Menschen in sechs Semestern das Ingenieur-Examen. Die Tuchweber, die ihre Fachschule in Forst (Lausitz) haben, lernen und arbeiten in Pößneck, Crimmitschau, Cottbus, Guben und Forst. Die Gardinen-, Spitzen- und Tüllweber sind vorwiegend in Plauen und Karl-Marx-Stadt zu Hause, während Möbelstoffe und unsere schönen Gobelins in Hohenstein-Ernstthal gewebt werden. Wer endlich die begehrten deutschen Perser und andere Teppiche mit herstellen will, erlernt diesen Beruf in München-Bernsdorf bei Gera oder in Oelsnitz.

Nun ist Lilo endgültig entschlossen.

Und wenn wir in den nächsten Jahren einen recht hübschen Kostüm- oder Kleiderstoff im Schaufenster sehen – vielleicht ist er auf dem Webstuhl entstanden, an dem Lilo fleißig lernt und arbeitet, um einmal eine tüchtige Meisterin ihres Faches zu werden ...

E. W.



So wie das Muster des Stoffes auf dem Webstuhl aussehen soll, werden die Fäden in einer bestimmten Anordnung auf der Schärtrommel aufgeschärt

Links: Das Einziehen der Fäden in die Litzen will gelernt sein; diese heben und senken sich und bewerkstelligen die Verkreuzung der Kettfäden untereinander

Oben: Erfahrene Fachkräfte vermitteln in der Betriebsberufsschule den zukünftigen Kleiderstoff- und Buntwebern ein gut fundiertes Wissen für ihren Beruf

Kritische Augen prüfen jeden Meter Stoff in der Rohwarenschauerei auf Fehler, die durch Handausnähen beseitigt werden, damit einwandfreie Ware hinausgeht

Oben: In einem schönen Wohnheim stehen freundliche Zimmer und Tagesräume bereit, den auswärts beheimateten Lehrlingen ein wirkliches Zuhause zu bieten

Unten: Wenn abends musiziert wird, singen alle gern die schönen Volks- und Jugendlieder mit

Rechts: Und dann ging alles mit Riesenschritten ... Eines Tages stand Lilo nun selbst am Webstuhl und bemüht sich seitdem, für uns alle recht schöne Stoffe zu weben

FOTOS: ZIMMER



19832
88, 96, 104, 112, 120 cm

19844
78, 83, 88. 94, 100, 112 cm

20709
88, 96 cm

21062
92, 100 cm

21043
94, 104, 112 cm

20749
88, 96, 104 cm

20120
96, 104 cm

Wenn jung und alt, mit Stühlchen und Leitern bepackt, am frühen Morgen durch die Straßen wandern, dann steht bestimmt ein sportlicher Wettkampf bevor, sei es ein Autorennen mit Knattern und Puffen und großem Motorenlärm, oder ein Radrennen mit lautlos vorübersausenden Stahlrössern. In dichten Mauern säumen die Zuschauer die Rennstrecke. – Sicher gehen Sie selbst zum nächsten Rennen und erleben die Spannung und Begeisterung mit. Wenn Sie den ganzen Tag an der Strecke bleiben wollen, wird es nötig sein, sich für jedes Wetter einzurichten, denn wie schnell wandelt sich ein wolkenloser Himmel. Für „Ihn" ist ein Stutzer zu Knickerbocker ein Anzug der praktisch ist und gut aussieht. Der Stutzer hat bequeme Mufftaschen und geräumige Hüfttaschen. In die Seitennähte ist ein breiter Rückengürtel gefaßt. Erforderlich zum Stutzer **19832** für 104 cm Oberweite: 2,45 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt V auf Bogen B. Einzelschnitt für 88, 96, 104, 112 und 120 cm Oberweite 90 Pf. Erforderlich für Knickerbocker **19844** für 100 cm Bundweite: 1,95 m Stoff, 140 cm breit. Einzelschnitt für 78, 83, 88, 94, 100 und 112 cm Bundweite 90 Pf. – Flott ist das Jäckchenkleid **20709** und paßt ganz in den sportlichen Rahmen. Die großen aufgesetzten Taschen haben Schmuckpatten. Im schmalen Rock ist eine einseitige Gehfalte eingelegt. Erforderlich für 96 cm Oberweite: 2,45 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt VI auf Bogen B. Einzelschn. für 88 u. 96 cm Oberw. 90 Pf. – Immer wieder hübsch ist ein zweiteiliger Anzug, der aus Bluse und Rock besteht. Unser Blüschen **21062** erhält durch die Brusttaschen, die einmal anders angebracht sind, eine sehr schicke Note. –

Am Rande des Sportgeschehens



Foto: Zahn

20676
92, 100 cm

19834
88, 96, 104 cm

Der Sechsbahnenrock **21043** kann auch große aufgesetzte Taschen erhalten. Erforderlich zur Bluse für 92 cm Oberweite: 1,40 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt V auf Bogen A. Einzelschnitt für 92 und 100 cm Oberweite 65 Pf. – Erforderlich zum Rock für 104 cm Hüftweite: 1,70 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt VI auf Bogen A. Einzelschnitt für 94, 104 und 112 cm Hüftweite 65 Pf. – Auch in der sportlichen Jacke **20749** werden Sie zum Rennbesuch gut angezogen sein. Die breite geschweifte Vorder- und Rückenpasse ist durch Steppnähte betont. Die Kellerfalten am Vorderteil und im Rücken sehen sehr schick aus. Erforderlich für 104 cm Oberweite: 2,30 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt VII auf Bogen A. Einzelschnitt für 88, 96 und 104 cm Oberweite 90 Pf. – Einmal etwas ganz anderes ist für „Ihn" die Weste **20120** aus zweierlei Stoff. Die kurze Form wird besonders jüngere Männer kleiden. Seitlich wird die Weste durch Schnallgurte eingehalten. Erforderlich für 96 cm Oberweite: 1,25 m Stoff und 0,80 m karierter Stoff, je 90 cm breit. Schnitt VII auf Bogen B. Einzelschnitt für 96 und 104 cm Oberweite 90 Pf. – Nicht nur praktisch, sondern auch flott ist ein gerader Sportmantel wie unser Modell **20676.** Er hat im Rücken eine tief abgesteppte Falte. Erforderlich für 92 cm Oberweite: 2,70 m Stoff, 140 cm breit. Einzelschnitt für 92 und 100 cm Oberweite 90 Pf. – Für „Ihn" ist der sportliche Mantel **19834** mit doppelreihigem Knopfschluß. Er kann auch mit Vorder- und Rückenpasse gearbeitet werden, die im Verkaufsschnitt gegeben sind. Erforderlich für 104 cm Oberweite: 3,35 m Stoff, 140 cm breit. Hierzu Einzelschnitt für 88, 96 und 104 cm Oberweite für 90 Pf erhältlich.



Wie die Alten sungen,

Im fröhlichen Spiel unserer Kinder spiegelt sich die Welt, in der sie aufwachsen. Was für Spaß macht es ihnen, ebensolche Häuser zu bauen, wie sie in ihrer Umgebung entstehen! An uns liegt es, für das Spiel auch die richtige Kleidung zu finden, in der sie sich ungehindert bewegen können und nicht auf viele Falten und Rüschen bedacht sein müssen. Die Kleinsten sind am besten in einer Leibchenhose **19619** angezogen. Sie soll aus möglichst kräftigem Stoff gearbeitet sein, damit sie auch Kriechen und Rutschen aushält. Die Hose hat im Rücken Knopf- und Klappenschluß und kann von Jungen wie von Mädchen getragen werden. Erf. f. 1–2 Jahre: 0,90 m Stoff, 130 cm br. Schnitt VIII, Bg. B. Einzelschnitt f. 1–2 u. 2–4 J. 65 Pf. – Das Dirndlkleid **20623** aus warmem Stoff wird durch Zackenlitze geschmückt. Sie betont die Miederteilung und das Schößchen. Erf. f. 8–10 J.: 1,80 m Stoff, 130 cm br. Schnitt VIII, Bg. A. Einzelschnitt f. 6–8, 8–10, 10–12 u. 12–14 J. 90 Pf. – Sehr zünftig werden sich unsere Jungen in der Latzhose **20657** fühlen. Von den drei großen Taschen hat die eine im Latz Reißverschluß. Die Hose hat in der Taille ringsherum Gummizug und ist zum Schlüpfen. Erf. f. 6–8 J.: 1,10 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt IX, Bg. A. Einzelschnitt f. 4–6 J. 65 Pf, f. 6–8 u. 8–10 J. 90 Pf. – Das schlichte Passenkleidchen **30642** kann durch geschickt verarbeiteten Streifenstoff sehr hübsch aussehen. Das Röckchen ist der Passe gereiht angesetzt. Erf. f. 4–6 J.: 1,10 m Stoff, 130 cm br. Schnitt IX, Bg. B. Einzelschnitt f. 2–4 u. 4–6 J. 65 Pf. – Ein Leibchenrock hat sich stets als praktisch erwiesen. Zu unserem Modell **79507** gehört noch die einfache Bluse mit Bündchenärmeln, die im Verkaufsschnitt auch kurz gegeben sind. Erf. f. 7—9 J. z. Bluse: 1,20 m Stoff, 90 cm br., z. Rock: 1,10 m Stoff, 130 cm br. Schnitt X, Bogen A. Hierzu Einzelschnitt für 7–9, 9–11 und 11–13 Jahre für 90 Pf erhältlich.

Die mit mehrstelligen Zahlen versehenen Modelle sind als Verkaufsschnitt erhält



Im Freien wird so mancher Wettkampf gestartet, auch hier wollen es unsere Kinder den Großen gleichtun. Eine Windbluse wie Modell **30809** werden unsere Jungen dazu gern anziehen. Die Windbluse hat Reißverschluß und große Klappentaschen und wird in der Taille durch Gummizug eingehalten. Erforderlich für 5–7 Jahre: 0,95 cm Stoff, 130 cm breit. Schnitt XI auf Bogen A. Einzelschnitt für 3–5 und 5–7 Jahre 65 Pf, für 7–9 Jahre 90 Pf. – Die Sportjacke **Abb. 2** für unsere Mädel schließt ebenfalls mit Reißverschluß. Unterhalb der Vorderpasse sind Taschen mit abgesteppten Klappen eingearbeitet. Den unteren Rand hält ein breiter Gummizug ein. Erforderlich für 8 bis 10 Jahre: 1,40 m Stoff, 70 cm breit. Schnitt XII, Bogen A. – Dazu sieht das Röckchen **30791** mit den großen Taschen recht hübsch aus, zu dem beliebige Pullover und Blusen passen. – Erforderlich für 8–10 Jahre: 1,35 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt XIII, Bogen A. Einzelschnitt für 6–8, 8–10 u. 10–12 Jahre 65 Pf. – Eine lange Aufschlaghose kleidet unsere Mädel oft besser als eine Trainingshose. Unser Modell **74535** kann mit und ohne Träger getragen werden. Erf. für 9 Jahre: 1,10 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt X auf Bogen B. Einzelschnitt für 3 und 5 Jahre 65 Pf, für 7, 9, 11 und 14 Jahre 90 Pf. – Ein flotter Anzug für unsere Jungen ist **78500**. Er kann aus Gabardine und ebensogut aus Wollstoff gearbeitet werden. Die Teilungen in der Jacke sind durch Steppnähte betont, ebenso wie die aufgesetzten Klappentaschen. Erf. f. 11–13 J.: 2,35 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt XIV, Bogen A. Einzelschnitt f. 5–7 J. 65 Pf, f. 7–9 J., 9–11 u. 11–13 Jahre 90 Pf. – Die Schoßjacke für Mädchen **30814**, kann in der Taille abgenähte Fältchen oder Zugsaum erhalten. Ihr Schnitt eignet sich auch für eine Windbluse, die aus imprägniertem Stoff genäht wird. – Erforderlich für 12–14 Jahre: 1,25 m Stoff, 140 cm br. Schnitt XV, Bg. A. Einzelschnitt f. 10–12 und 12–14 J. 90 Pf.

lich. Nur die unterstrichenen Größen befinden sich als Schnitt auf dem Bogen.

LORI LUDWIG

Der karierte STOFF



Dem Konsum-Verkaufsstellenleiter Ewald Hoppe waren die Abenteuer des Herzens ein Bedürfnis, obwohl er gern davon sprach, daß er nur der Gehässigkeit verschmähter Frauen seinen schlechten Ruf verdanke. Mit treuherziger Miene gelang es ihm immer noch, harmlose Gemüter von seiner Schuldlosigkeit zu überzeugen. So geschah es, daß er eines Tages wieder zwei Eisen im Feuer hatte: die adrette Schneiderin Melanie Corfei, eine junge Witwe ohne Anhang, und die kurzlockige Rosemarie Luft, die in dem Betriebserholungsheim „Ferienglück" als Serviererin arbeitete und für manchen Urlauber durchaus nicht Luft war.

Rosemarie wurde der Kürze halber Rose genannt. Gut paßte dieser Name zu dem kaum erblühten Mädchen, dessen Unbefangenheit einem reinen, noch kindlichen Herzen entsprang.

Bei der letzten Tanzveranstaltung im Dorfkrug war es Ewald Hoppe aufgefallen, daß man verflixt lange Schritte nehmen mußte, um den anderen Bewerbern zuvorzukommen und Rose eine Melodie lang in den Armen zu halten. Vergebens hatte er im voraus um die nächsten Tänze gebeten. „Wer zuerst kommt – mahlt zuerst", hatte Rose schlagfertig erwidert. Damit war die Sache für sie erledigt gewesen.

Anders erging es Ewald Hoppe. Für ihn begann eine Sache um so mehr an Reiz zu gewinnen, je komplizierter sie wurde. Die abweisende Haltung eines umworbenen Mädchens oder die Tugendhaftigkeit einer hübschen Frau, deren Mann abwesend war, vermochte Ewalds Glut zu schüren und seinen Ehrgeiz zu entfachen.

Rose war ein besonders schwieriger Fall für den scharmanten Verkaufsstellenleiter. Ihretwegen gab er im Laufe der nächsten Monate so viele alte Gewohnheiten auf, daß es ihm selbst fast unheimlich wurde. Auch zu Melanie Corfei ging er nicht mehr. Er tat alles, um Rose zu gefallen, und seine Beharrlichkeit führte zum Ziele.

Ewald Hoppe war bis über beide Ohren in Rose verliebt. „Ich bin das Mädchen eigentlich nicht wert", sagte er sich manchmal, wenn er bei einem Glas Wein an seine bewegte Vergangenheit zurückdachte, „aber das Schönste im Leben sind nun einmal die unverdienten Geschenke." Rose, das großäugige Mädchen mit den auffallend weißen, ebenmäßigen Zähnen und den noch ein wenig eckigen Bewegungen, wollte vom Verloben nichts wissen. Sie wehrte erschrocken ab. „Meine Mutter würde mir schön heimleuchten." Ewald mußte sich zufrieden geben und mit den heimlichen kleinen Zärtlichkeiten vorliebnehmen, die zwischen Scheu und Übermut schwankten. Mannhaft ertrug er die ihm auferlegten Beschränkungen, doch alle Qualen der Eifersucht überfielen ihn, wenn er sah, wie freundlich sein Mädchen zu den Urlaubern war, und wie diese ihr zulächelten.

Unter den Gästen, die an einem mit Sonne gesegneten Sommertag eintrafen, befand sich der Maurer Ulrich Wüstemann aus Berlin. Er trug einen Dackel auf dem Arm, einen kleinen rauhhaarigen Kerl, der von seiner Herrin an einen Sommergast verschenkt worden war. Dieser Sommergast, ein fünfzehnjähriges Mädchen, hatte den Kleinen auf der Heimfahrt im Abteil zurückgelassen aus Furcht vor der strengen Mama, die behauptete: „Alle Dackel stinken."

Ulrich Wüstemann hatte sich des Dackels namens Tappel angenommen. Tappel war anhänglich. Er besaß ernste, braune Augen. Liebkosend ließ er seine flinke Zunge herausschnellen, und der kleine, rostbraune Schwanz klopfte auf den Boden.

Rose war ganz begeistert von Tappel, als sie das Zimmer aufräumte. Sie erklärte sich bereit, den Dackel mit heimzunehmen; im Erholungsheim durfte er laut Hausordnung nicht bleiben. Ulrich besuchte ihn zuweilen. Er vergaß nie, Knochen und Zuckerschnecken mitzubringen und wurde von Tappel jedesmal stürmisch begrüßt.

Ulrich Wüstemann war achtundzwanzig Jahre alt. Ihm gefiel selten ein Mädchen, und wenn ihm eins gefiel, dann prüfte und erwog er skeptisch, ob es die Frau war, die er sich fürs Leben wünschte. Nie vermochte er indessen seine Vorbehalte ganz aufzugeben. Doch wenn er an das aufgewärmte Essen und die verstaubten Möbel dachte, an die ungemütlichen Abende und die einsamen Nächte, verging ihm die Lust, Junggeselle zu bleiben.

Ein Arbeitskamerad, der Ulrichs Hemmungen kannte, hatte heimlich eine Heiratsannonce für den Freund aufgegeben. Ulrich war entrüstet gewesen. „Steck deine Nase nicht in fremde Töpfe!" hatte er beleidigt geschimpft. Im Laufe der Zeit waren Ulrichs Illusionen wie Seifenblasen zerplatzt. Er glaubte nicht mehr, daß die Liebe einmal zu ihm kommen würde.

Wieder war es Sommer geworden. Ulrich Wüstemann hatte einen Unfall erlitten und war in das Krankenhaus gekommen. Wochenlang hatte die Genesung auf sich warten lassen, dann war es langsam aufwärtsgegangen. Ulrich erhielt vier Wochen Urlaub, um sich richtig zu erholen. Sein Betrieb schickte ihn in das Heim „Ferienglück". Von breitästigen Kastanienbäumen umschattet, lag es am Ufer eines glitzernden Sees, dessen verträumte Buchten zum Ausruhen verlockten. Ulrich erlebte zum ersten Male seit Kriegsende wirklichen Urlaub. Er brauchte sich nur um die eigene Erholung zu kümmern und wurde verwöhnt wie damals, als seine Mutter noch lebte und für ihn sorgte.

Ulrich dachte nicht daran, es Roses Verehrern gleichzutun, sosehr er auch die aufmerksame Geschäftigkeit ihrer flinken Mädchenhände bewunderte. Er belächelte die Unruhe seines Herzens und verschloß die Augen vor der Gefahr, dem frischen, lebensfrohen Mädchen zu verfallen.

Eines Morgens hörte er, wie Rose für ein Kleid schwärmte. Sie beugte sich mit einer Kollegin über die gerade eingetroffene Modenzeitschrift. „Guck nur, hier der weite, karierte Rock und das Jäckchen mit dem Matrosenkragen! Ein totschickes Kleid, nicht?" Rose seufzte. „Schade, ich habe mir bei Melanie soeben erst eins nähen lassen ..." „Wohl für deinen Geburtstag Sonnabend in acht Tagen?" Rose nickte.

Am anderen Tage wurde ein Ausflug nach der an Sehenswürdigkeiten reichen Kreisstadt unternommen. Während des Mittagessens entfernte sich Ulrich. Eine halbe Stunde später kam er zurück. Er trug ein verschnürtes Paket, über dessen Inhalt er jede Auskunft verweigerte.

*

Melanie Corfei lächelte, als sich ein Herr Ulrich Wüstemann bei ihr einfand und sichtbar verlegen den braungelbgemusterten, von bunten Fäden durchzogenen Schottenstoff vor ihr ausbreitete. „Meine Schwester hat in der nächsten Woche Geburtstag. Ich möchte ihr ein Kleid schenken, das so aussieht, wie dieses Modell hier." Er zog eine zerknitterte Modenzeitschrift aus der Tasche.

Frau Corfei hielt den gutfrisierten Kopf ein wenig schräg. Sie spitzte die Lippen, wie immer, wenn sie angestrengt nachdachte. „Ich bin mit Arbeit überlastet", sagte die Schneiderin. „Es ist ausgeschlossen, daß ich bis nächste Woche ..."

„Frau Corfei, ich bitte Sie. Sie dürfen mich nicht im Stich lassen."

„Ja, aber ich kenne doch die junge Dame gar nicht. Wie denken Sie sich das ohne Anprobe?" Frau Corfei zog ratlos die schmalen Augenbrauen hoch.

„Ach, wissen Sie, meine Schwester hat genau die Figur wie Fräulein Luft. Für die schneidern Sie doch,

Einen Sommer lang

Zwischen Roggenfeld und Hecken
führt ein schmaler Gang;
süßes, seliges Verstecken
einen Sommer lang.

Wenn wir uns von ferne sehen,
zögert sie den Schritt,
rupft ein Hälmchen sich im Gehen,
nimmt ein Blättchen mit.

Finster kommt sie langsam näher,
färbt sich rot wie Mohn,
doch ich bin ein feiner Späher,
kenn die Schelmin schon.

Noch ein Blick in Weg und Weite,
ruhig liegt die Welt,
und es hat an ihre Seite
mich der Sturm gesellt.

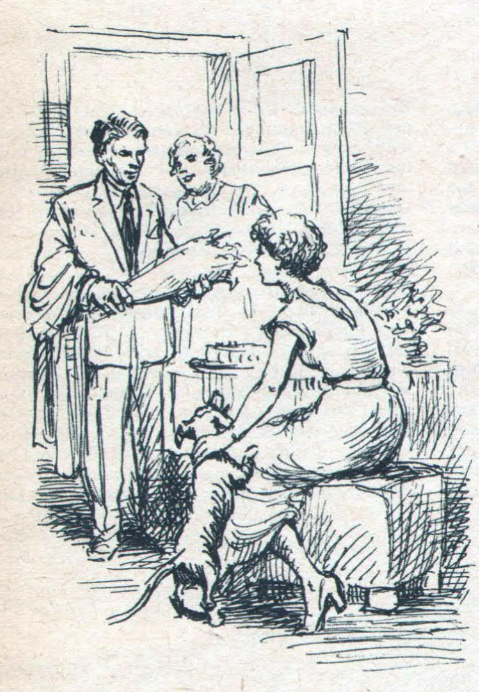
Zwischen Roggenfeld und Hecken
führt ein schmaler Gang;
süßes, seliges Verstecken
einen Sommer lang.

Detlev von Liliencron

wie ich gehört habe. Wenn Sie sich nach den Maßen von Fräulein Luft richten, wird meiner Schwester das Kleid bestimmt passen." Ulrich wurde unter Melanies prüfenden Blicken puterrot.

,,Na schön." Frau Corfei sagte zu. Sie hatte ihre guten Gründe.

Noch am gleichen Abend erfuhr Ewald Hoppe aus ihrem Munde von dem Geburtstagsgeschenk, das der Urlauber vermutlich für Rose anfertigen ließ. ,,Wenn ein Mann so viel Geld ausgibt, dann steht er mit dem betreffenden Mädchen bestimmt schon in näheren Beziehungen", sagte Melanie spitz. Sie beobachtete die Wirkung ihrer Worte und freute sich über Ewalds Stirnfalten. Dem hatte sie etwas zu beißen gegeben! Vielleicht kam er nun zur Besinnung und merkte, daß er den falschen Weg eingeschlagen hatte. Sie, Melanie Corfei, die einmal



Zeichnungen: Heinz Völkel

,,die Frau seiner Träume" gewesen war, ließ sich nicht kampflos von einem jungen Ding verdrängen, dem die Eierschalen noch hinter den Ohren klebten.

Ewald Hoppe wollte nicht glauben, was er hörte. Er beschloß, der Sache auf den Grund zu gehen. Was er in Erfahrung brachte, und was auch den Tatsachen entsprach, war dies: Rose schwärmte für ein gewisses Jäckchenkleid, und der Urlauber ließ es von Melanie Corfei anfertigen. Konnte man da noch zweifeln?

Rosemarie war ahnungslos. Was der Ewald nur immer zu sticheln hatte? Es schien ja fast, als beabsichtigte er, ihr ein Kleid zu schenken. Immer wieder kam er auf dieses Thema zurück.

,,Nun hör endlich davon auf", sagte sie. ,,So etwas würde ich von dir gar nicht annehmen."

,,Ach nee." Sein Blick war voll Hohn. ,,Sie können ganz beruhigt sein, Fräulein Luft. Derartiges zu schenken überlasse ich gern Ihren Urlaubern."

Sie lachte ihn aus. ,,Du bist ja verrückt."

,,Aber nach dir bestimmt nicht mehr", sagte er wegwerfend.

Die Eifersucht peitschte ihn. Seine ungezügelten Worte zerstörten alles.

Ulrich Wüstemann verband mit seinem Geschenk keine Besitzansprüche. Er wollte sich nur erkenntlich zeigen. Schließlich sorgte Rose täglich für sein und Tappels Wohl. Das mußte belohnt werden. Er, Ulrich Wüstemann, war kein undankbarer Mensch. Manchmal allerdings raunte eine boshafte Stimme in seiner Brust: ,,Würdest du der dicken Müllern, deiner Zimmerwirtin, die dir oft gefällig war, auch ein Kleid schenken?" Um diese Stimme ein für allemal zum Schweigen zu bringen, beschloß Ulrich, Rose das Geburtstagspaket ohne Absender ins Haus zu schicken und sich nicht zu verraten.

Ewald Hoppe maß seinen Rivalen jedesmal mit finsteren Blicken, sobald dieser den Konsum betrat, und es war ganz natürlich, daß Ulrich dem unfreundlichen Verkaufsstellenleiter auswich und lieber der netten Verkäuferin seine Wünsche anvertraute. Ewald hingegen erblickte darin eine Bestätigung seines Argwohns und ersehnte eine Gelegenheit, sich zu rächen.

Die Gelegenheit ließ nicht lange auf sich warten. Als er in der Kreisstadt für seine Verkaufsstelle Ware aussuchte, erregten Blusen und Röcke aus braungelbkariertem Stoff mit bunten Webfäden Ewald Hoppens Aufmerksamkeit. Er stutzte. Die Erkenntnis durchzuckte ihn. Kein Zweifel, es war der gleiche Stoff, den Melanie für Rose verarbeitete. Ewald Hoppe erstand sofort mehrere Blusen und Röcke, dann entdeckte er Kinderkleidung aus demselben Material, die er gleichfalls mitnahm, und da er seinen Triumph ganz auskosten wollte, kaufte er obendrein noch etliche Meter von diesem Schottenstoff. Überschwenglich lobte er im Konsum die Qualität des Stoffes und betonte arglistig, daß dieser auch für Kopftücher vorzüglich geeignet sei. Hoppes Zureden half, die Leute kauften. Schadenfroh rieb sich Ewald die Hände. Für Rosemarie Luft, das eitle Ding, war ein Geschenk wertlos, das auf allen Straßen Geschwister hatte.

*

In der folgenden Zeit begegnete Ulrich Wüstemann häufig jenem ihm wohlbekannten Stoff. Die geschickte, flinke Buchhalterin des Erholungsheimes hatte sich davon eine Weste genäht, eine Bauersfrau ging mit ihrer neuen braungelbkarierten Bluse in das Backhaus, auf den Köpfen mehrerer Mädel leuchtete ein Tuch aus diesem Material, Schwestern trugen die gleichen Miederröcke, und sogar die Kinder liefen mit Kitteln aus braungelbkariertem Schottenstoff umher. Ulrichs Freude glich einer vom Sturm geknickten Blüte.

Mit den müden Schritten eines enttäuschten Mannes trat er bei Melanie Corfei ein. Sie wußte bereits alles und verwünschte ihre Schwatzhaftigkeit. Ulrich blieb an der Tür stehen. Er druckste. Melanie kam ihm zu Hilfe. Sie kniff die Augen zusammen.

,,Ah, Sie wollen sicherlich das bestellte Kleid abholen?"

,,N-nein. Ich brauche es nicht mehr", erwiderte er stockend. ,,Sie können es behalten."

Frau Corfei begann zu schimpfen. ,,Was denken Sie sich eigentlich? Sind Sie des Teufels? Was soll ich mit dem Kleid? Es paßt mir nicht. Außerdem habe ich genug zum Anziehen. Ich will meinen ehrlich verdienten Arbeitslohn..."

Ulrich kramte in seiner Börse. ,,Bitte, beruhigen Sie sich. Sie sollen ja Ihr Geld haben." Er legte einen Fünfzigmarkschein auf den Tisch. Während Melanie herausgab, versuchte es Ulrich noch einmal. ,,Ich habe keine Verwendung mehr für das Kleid. Ich schenke es Ihnen. Machen Sie damit, was Sie wollen." Melanie zuckte die Achseln. ,,Meinetwegen." Ein mitleidiger Blick traf den Urlauber.

Nachdem Ulrich Wüstemann gegangen war, packte Melanie das sportliche Jäckchenkleid aus braungelbem Schottenstoff ein. Sie adressierte es an Fräulein Rosemarie Luft. Als Absender vermerkte sie links unten: Ewald Hoppe.

,,Rosemarie, Rosemarie!" schallte die energische Stimme der Mutter durch das Haus.

Rose hüpfte die Treppe herunter. Gewiß war wieder ein Gratulant erschienen. Rose fand es herrlich, Geburtstag zu haben, und genoß ihren freien Tag heute ganz besonders. Im stillen rechnete sie sogar damit, daß Ewald etwas unternehmen würde, um sie zu versöhnen. Er mußte doch einsehen, wie unrecht er ihr getan hatte. Ob sie ihm dann verzeihen sollte?

,,Hier, ein Paket für dich von Ewald Hoppe", sagte die Mutter streng.

,,Was fällt dem denn ein?"

,,Ich weiß auch nicht." Rose löste mit zitternden Händen die Strippe. Die Mutter beobachtete jede Bewegung. Ihre Blicke schienen den Karton zu durchbohren. Rose klappte ihn auf. Ein kariertes Jäckchenkleid kam zum Vorschein. Frau Luft entriß es ihrer Tochter.

,,Seid Ihr etwa verlobt oder verheiratet, daß er dir solche Geschenke macht?" fragte sie erregt. ,,Daß du dich mit diesem Schürzenjäger abgibst, hätte ich nicht von dir gedacht."

,,Ich habe doch gar nichts mit ihm."

,,Papperlapapp, das kannst du einer erzählen, die ihren Mann in der Schublade gefunden hat. Mir nicht." Sie stemmte beide Arme in die Hüften.



Foto: Zimmer

,,Keine Widerrede! Jetzt bringe ich dem unverschämten Kerl das Geschenk zurück."

Vor der Tür holte Rose die zorngeladene Mutter ein. ,,Warte, ich gehe selbst. Dem werde ich es zeigen!" Sie eilte über die Straße. Warum hatte Ewald das getan? Er wußte, daß sie, Rosemarie Luft, lieber jahrelang nach einem hübschen Kleid suchte, als daß sie etwas nahm, was in jedem Geschäft angeboten wurde, und was schon jemand im Ort trug. Niederträchtig war das von Ewald, sehr niederträchtig; denn er hatte den Stoff massenhaft verkauft.

Im Konsum herrschte Hochbetrieb. Rose drängte sich nach vorn. ,,Ich will nichts kaufen", sagte sie zu den murrenden Frauen, die ihr den Weg versperrten. ,,Ich will nur etwas zurückgeben."

Der über einen Kassenzettel gebeugte Ewald Hoppe ließ erschrocken den Bleistift fallen, als Rose das karierte Kleid vor ihn auf den Ladentisch warf.

,,Das hier kannst du dir an den Hut stecken, du gemeiner Kerl. Den ganzen Geburtstag hast du mir verdorben."

Die Leute horchten auf. Ihre Fragen stachen wie Wespen. Roses zornfunkelnde Augen schwammen plötzlich in Tränen. Sie durchbrach den Kreis der Neugierigen. Der Verkaufsstellenleiter starrte entgeistert hinter ihr her. Knallend schlug die Tür zu. ,,Wie hat sie das nur herausgekriegt...", murmelte Ewald schuldbewußt. Kopfschüttelnd räumte er das Kleid vom Tisch. Bei Rose habe ich verspielt, dachte er. Er gab sich geschlagen.

Ulrich Wüstemann kam am Nachmittag mit Blumen und Konfekt. Tappel sprang vor Freude auf die Couch. Mutter Luft nötigte den Urlauber zum Bleiben. Ulrich lobte ihren Kaffee und die selbstgebackenen Torten, er lobte auch Rose auf eine schüchterne Art, die ihm gut stand. Mutter Luft strahlte. ,,Sie ist ja meine Tochter", sagte sie stolz.

Ulrich blieb bis zum Abendbrot. Als die anderen Gäste kamen, wollte er sich verabschieden. ,,Ich bin schon viel zu lange hier gewesen", sagte er errötend. ,,Wenn es Ihnen bei uns nicht gefallen hat, dürfen Sie gehen", erwiderte Rose spitzbübisch. Sie sahen sich an und lächelten. In seinen Augen lag unverhüllte Zärtlichkeit. Rose erschrak vor dem Gefühl, das von Ulrich auf sie übersprang. Sie konnte sich nicht dagegen wehren. Sie wußte plötzlich, daß sie für ihn mehr war, als sie für Ewald je hätte sein können. Ihre Mädchenträume vom Geliebtwerden verschmolzen an diesem Abend mit der beseligenden Ahnung vom Lieben.



PULSN

eine junge alte

In der Glasiermaschine bekommen die gebackenen Pfefferkuchen einen Überzug entweder aus Zucker oder Schokolade

Auf dem Wege von Dresden nach Kamenz liegt das Städtchen Pulsnitz, umgeben von sanft ansteigenden Hängen, deren Höhen von dunklem Nadelwald bestanden sind und zu denen sich Äcker und Wiesen hinanziehen; im Tale fließt die Pulsnitz, der alte Grenzfluß zwischen der Meißner Mark und dem Budissiner (Bautzener) Land. Rauchgeschwärzte Schornsteine, altertümliche Giebel und ein blanker Kirchturm geben dem Ort das Gesicht; es ist trotz seines Alters jung geblieben. Sauber sind die Straßen und Häuser, hier und da öffnen sich enge Gassen und geben den Blick frei auf kleine Gärten und Höfe, die mit ihrer dörflichen Geschäftigkeit, mit Federvieh und Ställen den ländlichen Charakter des Städtchens unterstreichen. Mitten auf dem geräumigen Marktplatz plätschert ein Springbrunnen; das verwitterte Steinbecken ist mit bunten Sommerblumen verschönt. Vor der neu verputzten Fassade des Rathauses und dem historischen Ratskeller steht auf hohem Sockel die Bronzegestalt Ernst Rietschels, des so bedeutenden Bildhauers, der im vergangenen Jahrhundert lebte und in Pulsnitz geboren wurde. Die Gestaltung der Giebelfelder der Leipziger Universität und ihrer Aula, des Semperschen Opernhauses in Dresden – das beim großen Theaterbrand 1869 unversehrt gebliebene nördliche Giebelfeld schmückt jetzt das Bautzener Stadttheater – und des Berliner Opernhauses machten ihn in Deutschland bekannt. Durch seine einzigartigen Denkmalsplastiken wurde bald sein Name mit Anerkennung und Verehrung in der ganzen Welt genannt. Er schuf u. a. das Lessingstandbild in Braunschweig, die Statue Karl Maria von Webers in Dresden sowie das Luther-Denkmal in Worms. Aus der Fülle seiner Werke ragt die vollendete Darstellung Goethes und Schillers in dem Weimarer Denkmal hervor. Hier in Pulsnitz nun halten eine Rietschel-Kapelle und vor allem ein mit viel Liebe zusammengetragenes Archiv über das Leben und Schaffen des Meisters

Der fertige Lebkuchenteig wird durch Ausläng-, Schnittgebäck- und Dressiermaschinen getrieben und dann auch gleich maschinell ausgestochen

Eine kleine Auswahl von den leckeren Dingen, die um die Weihnachtszeit die Pfefferkuchenstadt Pulsnitz verlassen

Geschickte Hände verpacken die fertige Ware in Zellophanoder auch andere Spezialbeutel

...ITZ

... Stadt

Mit den Beinen wird die Töpferscheibe in Schwung gehalten, die Hände formen den feuchten Ton zu dem Gegenstand

das Andenken an den großen Sohn der Stadt wach. Pulsnitz ist auch die Geburtsstätte zweier anderer in der weiten Welt bekannter Männer. Es ist einmal der erste evangelisch-lutherische Missionar und bedeutende Religionsforscher Bartholomäus Ziegenbalg, der hier 1682 das Licht der Welt erblickte. Er wirkte als Probst in Ostindien, erforschte die dortige Sprache, übersetzte die Bibel und andere geistliche Schriften in die Landessprache, baute Schulen und Kirchen und hinterließ wertvolle kulturhistorische Aufzeichnungen.
Zum anderen ist es ein Mann, der mit Recht als der geistige Wegbereiter der neuzeitlichen Landwirtschaft gilt: Julius Kühn, der 1825 in Pulsnitz geboren wurde, war Hochschullehrer, Praktiker und Forscher zugleich, dessen bahnbrechende Arbeiten auf seinem Gebiet, z. B. über die Krankheiten der Kulturgewächse, in der Welt anerkannt sind.
Wenn man den Namen Pulsnitz hört, denkt man unwillkürlich an Lebkuchen und damit an Weihnachten! Überall in der Stadt verstreut gibt es Pfefferküchlereien, und das ist ein Gewerbe, das sich nicht nur sehen, sondern auch „riechen" lassen kann! Bereits 1558 wurde die Pfefferkuchenbäckerei in Pulsnitz urkundlich erwähnt, und seitdem werden die wohlschmeckenden Leckereien nach besonderen und von den Innungsmeistern treu gehüteten Rezepten hergestellt.
Aus Honig, Zucker, Sirup, Weizenmehl und aromatischen Gewürzen (wie Mandeln, Zitronat, Orangeat und anderem) wird der Teig gemischt, der in mächtigen Teigfässern längere Zeit lagert, bis er im kühlen Keller ausgegoren ist. Im Sommer beginnt dann bereits in den Backstuben der Hochbetrieb, um die geleerten Regale des Weihnachtsmannes rechtzeitig aufzufüllen. Wenn der durchgeknetete Teig die Maschine verläßt, dauert es kaum 20 Minuten, bis die fertigen Lebkuchen aus der Glasiermaschine rollen, die sie mit Kuvertüre (Schokolade) oder einem Zuckerguß überzieht.

(Fortsetzung des Artikels auf S. 18)

Rechts außen: Die fertig gebrannten Tonwaren harren hier, wohlsortiert, der Glasur

Darüber: Mit Pinsel oder Naturschwämmchen werden die lockeren Muster aufgetupft

Unten rechts und unten: Durch Jahrhunderte überlieferte Volkskunst und hohes handwerkliches Können offenbaren sich in der Fülle der verschiedenen Verkaufsmuster



Mit einem Holzmesser werden in wertvollere Vasen und Teller die Muster eingeschnitzt, die sich nach dem Brennen hell von der dunkelbraunen glasierten Oberfläche abheben

FOTOS: ZIMMER



GEHÄKELTE *Taschentuch-* SPITZEN

Als Material für die Taschentuchspitzen braucht man Glanzhäkelgarn Nr. 70 oder 80 und eine Häkelnadel Nr. 11 oder 12. Die beiden oberen Tücher schneidet man 30 cm im Geviert groß fadengerade zu, zieht dann 3 mm vom Rand entfernt an allen Seiten einen Gewebefaden aus, rollt den Rand nach links um und umhäkelt ihn mit festen Maschen, wobei in die Auszugslinie eingestochen wird. Nach dieser Grundrunde werden die 2 cm breiten Spitzen nach Zählmuster Figur A oder B weitergehäkelt. Jede Runde schließt man mit einer Kettenmasche, geht, wenn nötig, mit Kettenmaschen weiter bis zum Ausgangspunkt der nächsten Runde und ersetzt das 1. Stäbchen der neuen Runde durch Luftmaschen. Die 4 Spitzen der Umrahmung haben eine Breite von 12-15 mm. Sie sind an Taschentücher gehäkelt, bei denen der Rand mit Maschinenhohlnaht bogig ausgeschlagen ist. Die Seitenbogen haben 14, die Eckbogen 24 Hohlnahtlöcher. Bei den im Handel erhältlichen ausgebogten Taschentüchern ist die Lochanzahl bei den Bogen nicht immer gleich. Kleine Unterschiede lassen sich aber in der 1. Runde ausgleichen, indem man z. B. ein Loch mehr überspringt, die Stäbchengruppen um 1 Stäbchen verschmälert oder verbreitert usw. Man umhäkelt den Rand zunächst mit festen Maschen, in jedes Loch einstechend, und arbeitet dann die Spitzen nach Zählmuster Figur C bis F in Runden wie oben beschrieben. Die Runde aus festen Maschen wird dabei nicht beachtet, die Maschen der 1. Spitzenrunde greifen darüber hinweg stets in die Löcher der Hohlnaht. Bei beiden unteren Spitzen wird als Abschluß noch eine Runde feste Maschen gehäkelt. Die Zählmuster für die 6 Spitzen sind unter A-F auf „Mit Nadel und Faden" Nr. XI zu finden.

Wir stricken nach Strickschnitten



Auf vielseitigen Wunsch unserer Leserinnen hat unser Verlag eine Serie Grundformen für Grundschnitte der einzelnen Oberweiten und Altersstufen ausgearbeitet. Diese Schnitte sind unter den Bestellnummern 15000—15015 zu beziehen. Auf jedem Schnittmantel, der einen solchen Schnitt umschließt, sind eine genaue Anleitung zur Aufstellung einer Strickarbeit und einige Grundmuster gegeben. Die hier gezeigten Modelle sind nach solchen Schnitten gearbeitet. Jeder selbststrickenden Frau wird es eine Freude sein, sich nach einem solchen Schnitt einen netten, gut sitzenden Pullover zu arbeiten.

15000. Gestrickter Pullover mit langen Ärmeln für Damen. Material: etwa 500 g gelbes mittelstarkes Wollgarn, Stricknadeln Nr. 2½. Vorderteil, Rücken und Ärmel beginnt man je am unteren Rand (am Modell Vorderteil 138, Rücken 132, Ärmel 78 Maschen) und strickt in hin- und hergehenden Reihen im falschen Patentmuster: 3 Maschen rechts und 1 Masche links im Wechsel. In jeder Reihe sind die Maschen zu versetzen, so daß die mittelste der 3 Rechtsmaschen stets auf die untere Rechtsmasche und die Linksmasche auf die mittelste der 3 unteren Linksmaschen trifft. Das obere Teilstück auf Seite 17 zeigt das Muster. Die Schnittform ist durch Zunehmen, Abketten und Abnehmen von Maschen zu bilden. Die eingezeichnete Bruchlinie am Ärmel hat beim Stricken keine Bedeutung. Für den Schlitz in der hinteren Mitte ist bei Pfeil auf dem Schnitt die Arbeit zu teilen und der Rücken in 2 Teilen zu vollenden. Die beiden Kragenteile beginnt man je am Halsrand (am Modell mit 50 Maschen) und strickt in hin- und hergehenden Reihen im falschen Patentmuster. Für die vordere Rundung sind einige Maschen abzunehmen. Am oberen Rand läßt man die Maschen zunächst auf der Nadel und nimmt die Maschen der seitlichen Ränder dazu neu auf. Nun strickt man über alle Maschen noch 4 Reihen stets rechts an und kettet in der 5. Reihe ab. Zuletzt näht man die Teile zusammen und näht dem Schlitz in der hinteren Mitte einen Reißverschluß ein. Die unteren Ärmelränder werden nach außen umgeschlagen.

15006. Gestrickte Jacke in Parallelform für Herren. Material: etwa 700 g braunes mittelstarkes Wollgarn, Stricknadeln Nr. 2½. Die Jacke beginnt man am linken unteren Ärmelrand (am Modell mit 80 Maschen) und strickt in hin- und hergehenden Reihen zunächst das Bündchen im schmalen Streifenmuster: 1 Masche rechts verschränkt, 1 Masche links im Wechsel. Anschließend arbeitet man im breiten Streifenmuster weiter. **1. Reihe:** 10 Maschen im Perlmuster, 2 Maschen rechts, 2 Maschen links, 5 Maschen rechts, 2 Maschen links und 2 Maschen rechts im Wechsel. Für das Perlmuster strickt man: 1 Masche rechts und 1 Masche links im Wechsel. In jeder Reihe sind die Maschen zu versetzen, so daß rechts auf links und links auf rechts trifft. **2. Reihe:** 2 Maschen links, 2 Maschen rechts, 5 Maschen links, 2 Maschen rechts, 2 Maschen links und 10 Maschen im Perlmuster im Wechsel. **3. Reihe:** 10 Maschen im Perlmuster, 2 Maschen rechts, 9 Maschen links und 2 Maschen rechts im Wechsel. **4. Reihe:** 2 Maschen links, 9 Maschen rechts, 2 Maschen links und 10 Maschen im Perlmuster im Wechsel. Die 1.–4. Reihe wiederholt man fortlaufend. Das untere Teilstück auf Seite 17 zeigt das Muster. Seitlich sind Maschen zuzunehmen und für Vorderteil und Rücken neu aufzuschlagen. Dabei ist zu beachten, daß die Bundränder später angestrickt werden und zunächst nur bis zur Linie auf dem Schnitt zu arbeiten ist. Bei Beginn des Halsausschnittes teilt man die Arbeit und strickt Vorderteil und Rücken getrennt weiter. Schnittgemäß sind Maschen abzuketten und abzunehmen. Der linke Vorderteil ist mit der 4 cm breiten Schlußblende im schmalen Streifenmuster zu vollenden. Dabei sind der Blende 5 Knopflöcher einzuarbeiten. Hat man am Rückenteil den Halsausschnitt vollendet, läßt man die Maschen zunächst auf der Nadel und beginnt den rechten Vorderteil am vorderen Rand mit der gleichen Anzahl Maschen, mit der man den linken Vorderteil vollendet hat. Man strickt in hin- und hergehenden Reihen zunächst die 4 cm breite Schlußblende im schmalen Streifenmuster und dann im breiten Streifenmuster weiter. Am unteren Rand ist ebenfalls nur bis zur Linie auf dem Schnitt zu arbeiten. Hat man auch an diesem Teil den Halsausschnitt vollendet, verbindet man die Maschen mit den auf der Nadel gelassenen und strickt im Zusammenhang über die ganze Breite weiter. Dem Schnitt entsprechend sind nach Vollendung von Vorderteil und Rücken Maschen abzuketten. Für den rechten Ärmel sind seitlich Maschen abzunehmen und von der Linie auf dem Schnitt an ist für das Ärmelbündchen im schmalen Streifenmuster zu arbeiten. An dem fertigen Jackenteil nimmt man die Maschen der unteren Ränder von Vorderteilen und Rücken neu auf und strickt die Bundränder in hin- und hergehenden Reihen im schmalen Streifenmuster an. Dem linken vorderen Bundrand sind noch 2 Knopflöcher einzuarbeiten. Dann strickt man die 4 cm breite Halsblende an. Dafür nimmt man die Randmaschen des Halsausschnittes neu auf und strickt in hin- und hergehenden Reihen im schmalen Streifenmuster. Am linken vorderen Rand ist noch 1 Knopfloch einzuarbeiten. Zuletzt schließt man Seiten- und Ärmelnähte. Die Jacke wird in der vorderen Mitte mit 8 Knöpfen geschlossen.



15000
88, 96, 104, 108,
112 cm Obw.

15007
96, 104, 112,
120 cm Obw.

15014
8, 10, 12,
14 J.

Gestrickte Pullover mit eingesetzten Ärmeln. Für den Pullover **15014** (8 Jahre) und **15007** (104 cm Oberw.) Beschreibung auf „Mit Nadel und Faden" Nr. XI, für den Pullover **15000** (96 cm Oberw.) Beschr. a. S. 16, Schnitte auf Bg. B und Grundschnitte für DM –,90 erhältlich.

15006
96, 104, 112,
120 cm Obw.

DreiJacken in Paralleloform. Für die Jacke **15006** (96 cm Oberweite) Beschreib. auf Seite 16, für die Jacke **15001** (104 cm Oberweite) und **15012** (10Jahre) Beschreibung auf „Mit Nadel und Faden" Nr. XI. Schnitte auf Bogen B und Grundschnitte für DM –,90 erhältlich.

15001
88, 96, 104, 108,
112 cm Obw.

15012
8, 10, 12, 14 J.

Fotos: Verlag für die Frau





Pulsnitz – eine junge alte Stadt (Schluß des Art. v. S. 14/15)

Appetitlich in Zellophanpapier oder in die wohlbekannten Beutel verpackt, wandern sie dann in den verschiedensten Formen als Pflastersteine, Makronen-, Vanille-, Schokoladen- oder „Speziallebkuchen" in die Versandkisten oder in den Laden. Und welcher Weihnachtsmarkt wäre ohne die beliebten Lebkuchen aus Sachsens Pfefferkuchenstadt Pulsnitz vollständig?

Das zweite, seit 1745 gepflegte Gewerbe des rührigen Städtchens ist die Töpferei, die einst wie jetzt einen kunsthandwerklichen Charakter trägt. Früher rollten die „wegen ihrer Kunst" gern gekauften Tongeschirre auf schwerfälligen Planwagen nicht nur nach allen Gegenden unserer engeren Heimat, sondern sie wurden in Böhmen, Österreich und Ungarn ebenso verlangt. In einzelnen der heute bestehenden Töpfereien hat sich die Kunst, die gefälligen Formen mit den schönen Mustern zu verzieren und dabei ständig Neues zu schaffen, vom Großvater auf Sohn und Enkel vererbt.

Der Rohton wird vom Kamenzer Tonberg, für bessere Massen jedoch aus der Umgebung von Meißen und Halle, herangeschafft. Interessant ist es, wenn man für einige Stunden in einer Töpferei zuschauen darf; da wachsen buchstäblich im „Handumdrehen" kunstvolle Vasen, behäbige Krüge, Kannen und hübsche Schüsseln aus dem unförmigen Klumpen empor. Geschickt brechen die Daumen zuerst die Masse auf, der Boden wird gegriffen, und dann ziehen die Finger, einem Magneten gleich, den aufbereiteten Ton hoch und formen ihn. Gebrauchsgeschirr wird in Gipsformen eingedreht oder eingegossen, während Maschinen die Massenartikel (wie Blumentöpfe) pressen. Dies geht wesentlich schneller, und ein Stück gleicht dem anderen.

Wenn die Kannen, Becher, Butterglocken, Töpfe und die unzähligen Dinge, die der Hausfrau unentbehrlich sind und durch ihre Schönheit die Gemütlichkeit am gedeckten Tisch erhöhen (insgesamt sind es über 200 Artikel, und diese wiederum in verschiedenen Formen und Dekors!), zu lederhartem Zustand abgetrocknet sind, geraten sie in die fleißigen Frauen in die Hände. Pinsel und Naturschwämmchen zaubern im Nu die duftigen, lockeren Muster hervor, die nicht die Starrheit einer Gummischablone aufweisen. Die gemalten Waren werden glasiert, und nach dem Brennen sind sie dadurch glänzend und wasserundurchlässig geworden. Es ist wichtig zu wissen, daß alle Glasuren und Oxydfarben völlig bleifrei sind; man kann also in dem Geschirr ohne Bedenken kochen oder Speisen aufbewahren.

Zierkeramische Gegenstände, wie Vasen, Teller, Schalen, Krüge werden meist nicht bemalt; sie erhalten lediglich einen Lehmfarbenguß, der nach dem Brennen dunkel- oder hellbraun glänzt. In wertvollere Stücke aber werden mit dem Holzspatel Muster und Blumen eingeritzt, wie man sie sich gelungener gar nicht vorstellen kann. Hell heben die Zierlinien sich vom Untergrund ab. Daß bei weitem nicht so viel hergestellt werden kann, wie Aufträge vorliegen, ist den Meistern, Gesellen und ihren fleißigen Helfern der beste Beweis für die Beliebtheit der Pulsnitzer Töpferwaren.

Das dritte Gewerbe, das eng mit der Geschichte der Stadt verbunden ist, geht uns ebenfalls alle gleichermaßen an. Es ist die Band- und Gurtweberei. Sie entwickelte sich um 1700, nachdem schon reichlich 100 Jahre früher die Leinewandweberei betrieben worden war. In Pulsnitz selbst und den angrenzenden Ortschaften Ohorn, Großröhrsdorf und Bretnig stehen heute beachtliche Betriebe, die das Trägerband für Damengarnituren, das begehrte Gummiband, Heft-, Isolier-, Schreibmaschinenband und Bänder für den Schneidereibedarf herstellen. Daneben findet man außerdem die Hausweberei.

Wenn für den Besucher die Dächer von Pulsnitz hinter den grünen Wäldern zurückbleiben, nimmt er das Bewußtsein mit: die alte Stadt bleibt jung, die alte Stadt mit ihrer ehrwürdigen Vergangenheit und ihrer lebendigen Gegenwart, die eine frohe Zukunft in sich birgt.

E. Wolf





Langsamer Walzer wird geübt; die Kursusleiterin korrigiert die Haltung

Die Jugend-Tanzkapelle „Roger-Quintett" beim Üben; bei den Weltfestspielen in Berlin hat sie sich den 2. Preis geholt

Daß der Ärmel den richtigen Sitz bekommt, muß einem schon einmal eine Fach„frau" genau zeigen

Er ist nicht etwa nur zum Kosten hergekommen, nein, er will im Kursus selbst das Kochen lernen

Früh übt sich...

Fotos: HEYPHOT, Zeichn.: A. Dörffel

... was ein Meister werden will, heißt es im Sprichwort. Das trifft nicht nur auf Schule und Berufsausbildung zu – es gibt so vieles im Leben, das geübt – und möglichst in der Jugend geübt – sein will, damit es für alle Zeit „sitzt", damit man sich nicht dauernd über eigene Fehler zu ärgern braucht, damit man Freude daran hat, wie gut dieses oder jenes einem von der Hand geht. Stellen Sie sich zum Beispiel einmal vor, im Urlaub reizt sie ein malerischer Winkel in einem Städtchen. Zu gerne möchten Sie ihn zeichnen, um das Blatt als eine ganz persönliche Erinnerung mit nach Hause nehmen zu können. Schade! Es gelingt Ihnen nicht, weil Sie Ihr gutes Zeichentalent nie mehr nach der Schulzeit gepflegt haben. Wirklich schade, es verkümmert nun mehr und mehr. Sie meinen, mit einem Fotoapparat könnte man sich da helfen? Gewiß – aber es wäre gut, wenn Sie sich das Fotografieren einmal richtig zeigen ließen und sich darin übten, sonst kommen Sie über das „Knipsen" nicht hinaus und ärgern sich später bestimmt über die nichtssagenden Bildchen, über vertanes Material und Geld. Oder haben Sie nicht selbst schon einmal geseufzt, als Sie mit vielen anderen jungen Menschen zusammen waren: Man müßte doch eigentlich tanzen können... zumindest müßte man Klavier oder ein anderes Instrument spielen können... zum Donnerwetter, nicht mal Schach spielen kann man! Ja, warum eigentlich nicht? Oder denken Sie einmal an praktische Dinge: Eine ganz junge Hausfrau sieht sich vor die Aufgabe gestellt, ein gut gekochtes, appetitlich angerichtetes Essen auf den Tisch zu bringen, und noch nie hat ihr das jemand so richtig gezeigt...! Vielleicht schenkt ihr auch ihr Mann einen hübschen Stoff, sie soll ein neues Kleid haben und auch recht bald. Zu dumm – in der Kasse ist gerade Ebbe, Schneiderin kommt also nicht in Frage. Was nun?? Sehen Sie, gelernt ist gelernt, kann dann derjenige sagen, der die Möglichkeiten genutzt hat, seine Anlagen und Interessen zu pflegen und auszubilden. Und jeder junge Mensch hat dazu Gelegenheit! Die FDJ nämlich bildet in ihren Gruppen in den Kultur- und Klubhäusern die von den Jugendfreunden gewünschten Interessengemeinschaften, in denen sich dann die Gleichinteressierten zusammenfinden und sich unter der Anleitung von Fachkräften neue Kenntnisse aneignen und sich üben. Das macht in der Gemeinschaft meist auch viel mehr Freude, als wenn man als Einzelgänger an eine Sache herangeht. Die Stillen und Langsamen werden mitgezogen, Anregungen und Ideen sprudeln hervor – kurzum das Lernen macht Spaß und geht voran, und die Freizeit ist sinnvoll verbracht.

Sieht man sich einmal einen solchen Veranstaltungsplan eines Klubhauses der Jugend an, so merkt man: dem Betätigungsdrang der Jugend sind kaum Grenzen gesetzt. Theaterbegeisterte schließen sich zu einem Dramatischen Zirkel zusammen, Briefmarkensammler treffen sich zum Austausch ihrer Schätze, ein junges Autorenkollektiv kritisiert seine ersten tastenden Versuche, junge Historiker beschäftigen sich mit der Geschichte ihrer Heimatstadt, Volksmusik und Volkstanz werden gepflegt usw. usw. Den Rahmen für dieses weite Feld der Tätigkeit hat unsere Regierung der Jugend mit dem 1950 erlassenen Jugendgesetz gegeben und ist ständig bemüht, mit neuen Anordnungen und Plänen die Möglichkeiten der Förderung der Jugend zu vergrößern. Diese Chance zu nutzen, Klub- und Kulturhäuser mit frohem Leben zu erfüllen, ist nun Sache der Jugend selbst, die aber jeder an jungen Menschen Interessierte nach Kräften unterstützen sollte.

C. M.

DIE TUBERKULOSE
heute gesehen

Die Tuberkulose hat ihren Charakter geändert. Der Umschwung in ihrer Beurteilung ist so groß, und die Erfolge der neuen Bekämpfungsmethoden sind so weit geklärt, daß auch Nichtärzte das Wichtigste wissen müssen. Die Tuberkulose hat ihre Schrecken verloren. Niemand braucht mehr daran zu sterben. In der Tat ist die Sterblichkeit an dieser Krankheit, die früher wie ein Würgeengel durch Europa zog, bis auf kleine Reste zurückgegangen. An diesem Erfolg sind eine Menge Teilursachen beteiligt: Wir erkennen mit Hilfe der Röntgenstrahlen die Tuberkulose frühzeitig und sicher. Wir bringen die Kranken in Heilstätten und verhüten dadurch, daß sie andere Menschen anstekken. Es sind Heilmittel gefunden worden, mit deren Hilfe selbst Schwerkranke am Leben erhalten werden. Und es gibt eine wirksame Schutzimpfung.

Zunächst hat die Möglichkeit, die Tuberkulose erfolgreich zu behandeln, zu einem merkwürdigen Widerspruch geführt. Während kaum noch jemand an Tuberkulose stirbt, nimmt die Zahl der daran Leidenden zu (Kurve München). Das hängt so zusammen: Bei vielen Menschen, die sonst

0/000 München 1938-52

Bestand an offenen Tuberkulösen

Tbc-Sterblichkeit

1938 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52

Die Senkung der Tuberkulosesterblichkeit bedeutet nicht, daß die Zahl der Tuberkulösen abnimmt; die Wissenschaft ist auf neuen Wegen zur erfolgreichen Tuberkulosebekämpfung

Gestorbene auf 10 000 Einwohner:
an Tuberkulose ———
Krebs und anderen bösartigen Gewächsen - - - - -
Krankheiten des Herzens u. a. Kreislauforgane ———

0/000

1875 1880 1890 1900 1910 1920 1930 1940 1950

Die Darstellung zeigt eindringlich den Rückgang der Tuberkulosesterblichkeit; bei Krebs und Kreislauferkrankungen steigt die Kurve an

unrettbar verloren gewesen wären, heilt die Krankheit nicht völlig aus; sie bleiben leben, aber beherbergen noch Bazillen. Sie gefährden sogar ihre Umgebung, insbesondere Kinder.

Was ist hiergegen nun wirkungsvoll zu tun? Wir müssen weiterhin und noch intensiver als bisher alle Tuberkulösen in den Beratungsstellen erfassen, ja, wir müssen, wie es in unserer Republik geschieht, mit Hilfe der Röntgenzüge die gesamte Bevölkerung untersuchen. Alle als krank Erkannten werden in Heilstätten verschickt. Ansteckungsfähige Tuberkulöse müssen unbedingt ein eigenes Bett im eigenen Zimmer erhalten. Die Kinder können wir durch die Schutzimpfung nach Calmette schützen. Die beiden französischen Forscher Calmette und Guerin züchteten einen Tuberkulosestamm (BCG), der für uns Menschen völlig ungefährlich ist, aber trotzdem unseren Körper zur Bildung von Abwehrstoffen reizt. Die geimpften Kinder erkranken später entweder überhaupt nicht an Tuberkulose oder nur sehr leicht. Vor allen Dingen tritt unter den geimpften die gefährliche Miliar-Tuberkulose und die noch viel gefährlichere tuberkulöse Hirnhautentzündung praktisch nicht mehr auf. Allein diese beiden Tatsachen rechtfertigen die BCG-Schutzimpfung. In der ganzen Welt sind bisher rund 10 Millionen Kinder geimpft worden. Dabei hat sich herausgestellt, daß die Impfung völlig ungefährlich ist. Worin bestehen die Hauptvorteile der Impfung?

1., daß man den Zeitpunkt, an dem das Kind mit dem Tuberkelbazillus Bekanntschaft macht, wählen kann, während bei der zufälligen Ansteckung auf der Straße oder in der Straßenbahn die Zeit und Menge und Heftigkeit der Bazillen unbestimmbar sind,

2., daß man den Ort der Ansteckung auswählt, nämlich die äußere Haut, die jederzeit zugänglich ist. Bei der zufälligen Ansteckung siedeln sich die Bakterien fast immer zuerst in der Lunge oder im Darm an, also an unzugänglichen Orten.

Wann werden die Kinder zweckmäßig geimpft? Das erste Mal gleich nach der Geburt, noch in der Klinik, damit sie schon geschützt nach Hause kommen. Zum zweiten Mal am Ende des ersten Lebensjahres, darauf je nach Bedarf noch einoder zweimal.

Eine große Gefahr bildet z. Z. noch die Rindertuberkulose. Man rechnet, daß ein Teil aller Ansteckungen mit Tuberkulose durch die Milch tuberkulöser Kühe zustande kommt. Infolge des zweiten Weltkrieges sind unsere Rinderbestände wieder stark verseucht. Was ist dagegen zu tun?

1. Zunächst bleibt nichts anderes übrig, als alle Milch kurz abzukochen.

2. Die Regierung bemüht sich, die Ställe tuberkulosefrei zu machen.

Hierzu müssen verschiedene Wege begangen werden: Die kranken Kühe muß man abschlachten, vor allen Dingen aber muß man gesundes Jungvieh aufziehen und darf danach die gesunden Tiere nicht mit den kranken in den Stall stellen. Mit anderen Worten: Man muß Stall für Stall und Dorf für Dorf sanieren.

Wenn wir alle Anstrengungen zusammennehmen: Erkennung und Erfassung, Heilung und Absonderung, Schutzimpfung und Ausschaltung der Rindertuberkulose, werden wir in absehbarer Zeit die Tuberkulose völlig ausrotten können.

Prof. Dr. med. R. Neubert



Cilli fühlt sich wohl, wenn die dicke Wolle endlich mal wieder ab ist

Nein, diese Warterei macht einen ja hundemüde, denkt Ajax und hält sein Nickerchen

Bianca ist eine Frau und sagt sich ergeben: Schönheit muß sein

Wer seinen Hund lieb hat...

... der pflegt und betreut ihn sorgfältig und verständnisvoll. Allerdings wird aus falscher Liebe gar zu leicht des Guten zuviel getan, und der vierbeinige Liebling wird verwöhnt und verhätschelt. Dem Tier wird damit nur geschadet. Eine gemischte Kost, die auch Gemüse enthält (Vitamine!), ist für jeden Hund am dienlichsten. Knochen und Fleisch dürfen selbstverständlich nicht vergessen werden. Die Fleischmenge läßt sich nicht festlegen. Die großen Gebrauchshunde, für die der Tierhalter ja eine Fleischkarte bekommt, brauchen auch kräftigere Nahrung. Dem erwachsenen Hund genügen zwei Mahlzeiten am Tage, die aber mengen- und nährstoffmäßig ausreichend sein müssen. Süßigkeiten und Gebäck sollte der Hund wirklich nur ausnahmsweise bekommen.

Zur guten Betreuung gehört natürlich auch Sauberkeit. Nicht nur der Futternapf und eine ständig mit Wasser gefüllte Schale sollen sauber sein (Futterreste wegtun!), auch das Lager muß saubergehalten werden. Das in der Wohnung lebende Tier bekommt als seinen ständigen Platz eine Kiste oder einen flachen Korb, mit dicker Decke, festem Kissen oder Strohsack ausgelegt. In die Stadtwohnung gehören nur kleine Rassen, denn ein größeres Tier muß sich unbedingt ungehindert im Freien bewegen können. Ihm genügt ein Spaziergang am Tag nicht. Die robusteren Gebrauchshunde erhalten ihr Lager in einer Hundehütte. Sie muß windgeschützt stehen, fugendicht sein und ein wasserdichtes Dach haben. Auch von unten darf keine Nässe in die Hütte dringen. Sie wird zweckmäßig ein wenig erhöht aufgestellt. Genügend Stroh oder auch eine Matratze, die sich gut reinigen läßt, dient als Lager. Bleibt der Hund auch im Winter in seiner Hütte, muß am Eingang ein Vorhang aus festem Gewebe angebracht werden und die Strohschütte dicker sein.

Zeigt sich Ungeziefer, wird nicht nur der Hund, sondern auch sein ständiges Lager mit Insektenpulver behandelt. Aber bei regelmäßiger Pflege des Fells braucht es gar nicht erst dahin zu kommen. Das tägliche Bürsten entfernt Staub und Schmutz und tut dem Hund sehr gut; auch bei kurzhaarigen Rassen ist es ratsam. Das Tier braucht dann nicht so oft gebadet zu werden. In jedem Fall wird der Hund nach dem Bad sehr gut getrocknet. In der kalten Jahreszeit darf er erst ein paar Stunden nach dem Bad wieder ins Freie, da sonst die Gefahr einer Erkältung besteht. Vielen Hunden ist der Heißlufttrockner ein höchst unsympathisches Gerät. Wenn sich der Hund in der Nähe des Ofens auf eine Decke legen kann, trocknet das Fell ja genau so gut, nur langsamer.

Das Trimmen oder Scheren, das bei einigen Rassen ab und zu erforderlich ist, läßt jeder Hundebesitzer in einer Hundepflegeanstalt vornehmen. Dort sorgen fachkundige Hände dafür, daß die Vierbeiner schmuck und mit neuester „Frisur" wieder von ihrem Besitzer in Empfang genommen werden können. Und wenn Hasso oder Purzel gerade ein Bad nötig hat – die Hundepflegeanstalt erledigt auch das. Läuft ein Hund wenig auf hartem Boden, dann wachsen die Krallen leicht zu lang. Der Fachmann schafft schnell und schmerzlos Abhilfe. Ein Laie sollte sich an das Krallenverschneiden nur dann wagen, wenn er geübt ist und eine richtige Krallenschere hat. Er muß recht behutsam schneiden und darf nicht zu viel wegnehmen. Aber wie gesagt, all das an Pflege, was nur ab und zu getan werden muß, ist beim Fachmann in den besten Händen.

Als guter Ratgeber sei allen Hundebesitzern das im Landbau-Verlag, Berlin, erschienene Buch „Mein Hund" von Dr. Ulrich Kober empfohlen. Es gibt auch all denen wichtige Hinweise, die sich erst einen Hund anschaffen wollen und noch nicht recht wissen, für welche Rasse sie sich entscheiden sollen. Sie finden in einer Rasseneinteilung die in Deutschland allgemein bekannten Rassen kurz beschrieben, können sich über das Wesen einzelner Rassen und die richtige Wahl unterrichten. In dem Abschnitt „Was wir über unseren Hund wissen müssen" ist nicht nur alles Wissenswerte über Körperbau, Sinne, Charakter und Geschlecht des Hundes zu lesen, auch die Altersbestimmung ist genau beschrieben. Weitere Kapitel des Buches geben Auskunft über Welpenaufzucht, Ernährung und Fütterung, Erziehung, Pflege und Wartung, Hund und Umwelt. Die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen und das Ausstellungswesen wurden nicht vergessen. Auf die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hundehaltung wird gleichfalls hingewiesen. Ein ausführliches Stichwortregister erleichtert das Nachschlagen.

L. H.



Eingesperrt im Trockenraum – wenn das kein Grund zu heller Aufregung und zum Bellen ist!



Fotos: Reunert (3), Ittenbach (3)

Schau her – so ein Hundeleben

Dem feuchten zweifelhaften Vergnügen würde Harro gern und möglichst bald entrinnen

Moment mal!

„Was ist denn das? Eine Erzählung auf der Leserseite?" sagen Sie vielleicht, wenn Sie sich die Seite ansehen. Ja, nicht nur praktische Vorschläge und Anfragen füllen unsere Leserbriefmappe, hin und wieder ist auch eine Erzählung dabei, so wie heute auf unserer Seite.

Tierfreundschaft

An einem einsamen Sonntagnachmittag saß ich sinnend am Fenster und dachte zurück an längstvergangene, glückliche Kindheitstage. Kleine Erlebnisse mit Tieren fielen mir ein: Vater brachte mir eines Tages ein kleines halbverhungertes und verwahrlostes Kätzchen mit. Ruppig und struppig hatte es in irgendeinem Winkel gesessen. Ich nahm es in Pflege, und es wurde bald niedlich, lebhaft und anhänglich. Sein schwarzes Fell glänzte nun wie Seide, und das Kätzchen sah mit seinem weißen Latz und den weißen Pfötchen lieb und drollig aus. „Murri" wurde es getauft, und Murri hing ganz besonders an mir. Langsam wurde aus dem Kätzchen eine Katze.

Eines Tages trat mein Bruder aus Versehen ein Küken. Das Tierchen blieb liegen, es hatte ein gebrochenes Bein. Wir schienten es und legten den kleinen Patienten in ein weich ausgepolstertes Körbchen; aber das behagte ihm durchaus nicht, es piepste jämmerlich. Sicher wollte es nicht allein sein. Ja, was tun? Da sah ich unsere Murri behaglich ausgestreckt im Garten liegen. Sie sonnte sich, und blitzartig kam mir ein Gedanke. Ich lief zurück in die Küche und trug mein Küken behutsam in den Garten zu Murri. Sorgsam bettete ich das Hühnchen in das weiche Katzenfell. Murri wollte wohl einige Male auf und davon, aber meine kleine energische Kinderhand drückte sie wieder nieder, und siehe da, sie hatte mich verstanden. Murri nahm das Küken in ihren Schutz und begann es zu lecken. Froh, Gesellschaft zu haben, fing das Küken an zufrieden zu piepsen. Diese ungleiche Tierfreundschaft hielt an, bis das Hühnchen wieder laufen konnte und die Schiene am Bein entfernt war. Undankbar verließ es dann seine Pflegemutter und hinkte zur Glucke. Murri lag wieder allein im Garten und war's auch zufrieden.

Die Zeit verging, und eines Tages bekam Murri Junge, 4 Stück an der Zahl, kleine, nackte, blinde, häßliche Dinger. Eines davon durfte sie behalten, die anderen nahm man ihr heimlich weg. Und der kleine Purzel wurde nach einiger Zeit so niedlich und drollig, wie kleine Kätzchen zu sein pflegen. Wir Kinder hatten viel Spaß und verfolgten aufmerksam sein Wachstum. Da fand ich in der Nachbarschaft ein Entchen, das wie tot dalag, aber doch noch einen winzigen Funken Leben in sich hatte. Ich erinnerte mich gleich an unser mütterliches Murri-Kätzchen und legte das Entchen sorglich zwischen ihr warmes Fell und das junge Kätzchen. Erst beschnüffelte und beroch Murri mißtrauisch dies neue Wesen, und nach einigen spannenden Augenblicken, während wir Kinder den Atem anhielten, nahm Murri auch dies fremde, halbtote Tierchen in ihre mütterliche Katzenliebe auf. Nach einigen Stunden hatte sich unser Entchen erholt, und unsere gute Murri verteilte ihre Liebe gleichmäßig zwischen ihrem Kätzchen und dem fremden Pflegling. Nun galt unser erster Blick früh beim Aufstehen und der letzte Blick abends vor dem Schlafengehen dem Idyll hinterm Ofen. Zum Füttern nahmen wir das Entchen immer aus der Kiste heraus, aber sobald es satt war, fing es jämmerlich an zu schreien und wollte zurück zu seiner Katzenmutter. Dann wurde Murri unruhig, sprang heraus und wollte Entchen am Genick ins Maul nehmen, wie sie das bei ihrem Kätzchen nach Katzenart tat, und es zurück in die Kiste tragen. Schnell hoben wir dann Entchen zurück ins warme Nest, und gleich gab es zufriedene Töne von sich, und auch Murri war beruhigt.

Gespannt sahen wir wieder einmal frühmorgens in die Kiste, – da war unser Entchen tot. Murri hatte es über Nacht erdrückt. Sicher wollte es noch mehr Wärme suchen und war unter den schweren Katzenkörper gekrochen und dann erstickt. Wir waren sehr traurig und recht ratlos. Mutter nahm das tote Tierchen heraus und wollte es dann vergraben. Vorher legte sie es sorgfältig eingewickelt in den Flur unter den Schrank. Aber nun fuhr eine Unruhe in unsere Murri. Sie suchte, suchte, fand nicht, was ihr fehlte, sprang heraus, und unter kläglichem Miauen suchte sie im ganzen Haus nach ihrem verschwundenen Pflegling. Nicht anders hätte sie es beim Verschwinden ihres Kätzchens auch getan. Endlich fand sie das Päckchen unterm Schrank, zerrte es vor und trug das Entchen im Maul – nein, nicht zurück in das alte Nest, da war es ihr nicht mehr sicher genug – in die Stube hinter das Sofa. In die versteckteste Ecke zerrte sie sich eine Schürze, legte das Entchen darauf und holte dann ihr Kätzchen aus der Küche. Treulich behütete sie ihre Kinder in dem sicheren Versteck, wie sie wohl annahm. Wir alle folgten gespannt ihrem Tun und Treiben und empfanden Hochachtung vor diesem unverständigen Tier, das in seiner mütterlichen Liebe keinen Unterschied machte zwischen ihrem eigenen Kätzchen und dem fremden untergeschobenen Findling. „Ja", sagte unsere Mutter, „auch von Tieren könnt ihr lernen."

Leider mußten wir unsere gute Murri nochmals enttäuschen und ihr das Entchen wegnehmen. Tagelang hat Murri gesucht, und ihr klägliches Miauen war noch lange zu hören. Sogar ihr kleines Kätzchen hat sie darüber vernachlässigt, bis sie ihr vergebliches Bemühen dann wohl eingesehen hat und zurück zu ihrem Kätzchen fand.

E. Froß

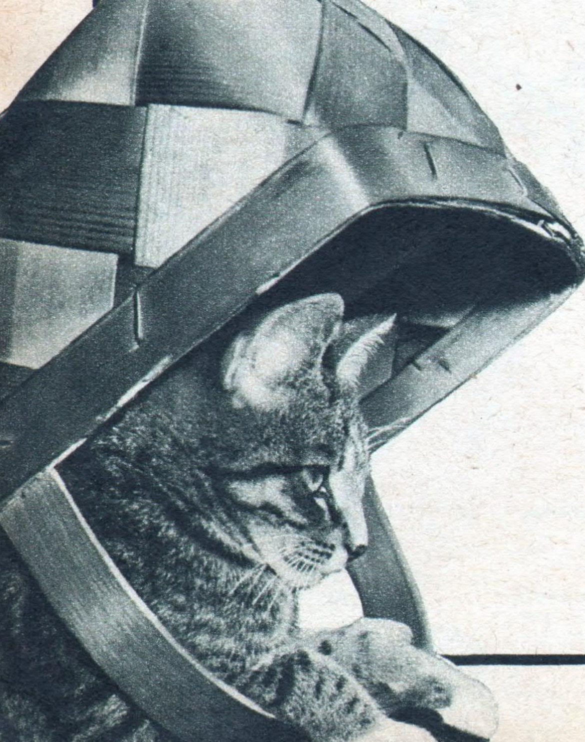


Foto: Ittenbach

Inhaltsübersicht für den „Guten Rat"

Da es leider aus Platzgründen nicht möglich ist, die Hefte des „Guten Rates" mit einem Inhaltsverzeichnis zu versehen, fragen verschiedene Leserinnen, wie sie sich am besten eine Inhaltsübersicht schaffen können. Ihnen seien gleich einige Vorschläge verraten, die andere Leserinnen sich ausdachten.

Frau Martel W., Plauen, schreibt sich von jedem Heft all das auf ein Blatt Papier, was sie besonders interessiert. Sie klebt diesen Zettel am oberen Innenrand des Heftumschlages so an, daß er nach außen umgeknickt werden kann und dann auf dem Umschlag hängt. Sucht sie einen bestimmten Beitrag, überfliegt sie schnell die Zettel auf den Heften.

Mit einem Notizbuch hilft sich Frau Charlotte K., Karl-Marx-Stadt. Sie notiert, alphabetisch geordnet, Stichwörter, z. B. „Berufe", „Buchbesprechungen", „Gesundheits- und Schönheitspflege", „Handarbeiten", „Hauswirtschaftliches" usw. und trägt dann ein, in welchem Heft zu diesem oder jenem Thema etwas gestanden hat. Die Rezepte unterteilt sie noch („Aufläufe", „Fisch", „Fleisch", „Gebäck", „Gemüse" usw.). Sie braucht dann nur in ihrem Notizbuch unter dem entsprechenden Stichwort nachzusehen und weiß sofort, in welchem Heft der gewünschte Beitrag gestanden hat.

Eine kleine Kartei legte sich Frau Ilse H., Berlin, an. Für jedes Stichwort nimmt sie eine Karte, trägt aber nicht nur vom „Guten Rat" ein, was sie sich vormerken will, sondern auch von den anderen Heften, die sie liest. So eine Kartei bleibt natürlich sehr übersichtlich, weil sich jedes neue Stichwort ohne weiteres in das Alphabet einordnen läßt. Genauso übersichtlich bleibt so ein Stichwortverzeichnis in einem Schnellhefter oder in einem schmalen Ordner, weil es auch jederzeit mühelos ergänzt werden kann.



Beschädigte Ränder an Einkochgläsern

Ist es Ihnen nicht auch schon so gegangen, daß beim Öffnen eines Einmachglases der Rand beschädigt wurde? Schade, nun ist das Glas hin, werden Sie gedacht haben. Es ist aber durchaus noch zu verwenden, wenn nur der innere Rand unbeschädigt blieb, ganz gleich, ob es ein Rillenglas oder ein plangeschliffenes Glas ist. Das haben verschiedene Leserinnen ausprobiert. Sie verwenden einen Gummiring, der auf den Innenrand paßt, und legen den Deckel umgedreht auf. Natürlich darf der Deckel keine gewölbte Oberfläche haben. Er muß ganz gerade sein. Selbstverständlich lassen sich auch die sog. Inko-Deckel mit den dazugehörigen Spezialringen verwenden, von denen es ja verschiedene Größen gibt. In jedem Fall müssen die Deckel beim Einkochen mit einer Klammer gehalten oder im Einkochapparat fest eingeklemmt werden.



Zeichn.: Dörffel

Tomatenbrei für den Winter

Wer in seinem Garten Tomaten anbaut, wird bei guter Ernte die Fülle der reifen Früchte manchmal kaum verbrauchen können. Lesen Sie, wie Frau Edith R., Mühlhausen, sich schnell einen Vorrat an Tomatenpüree für den Winter schafft:

„Ich wasche die Tomaten, schneide schlechte Stellen aus und halbiere die Früchte. Dann drehe ich sie durch den Fleischwolf. Diesen flüssigen Brei, der volles Aroma und prächtige Farbe behält, fülle ich in Gläser oder Patentverschlußflaschen und sterilisiere ihn ½ Stunde bei 90°. Da sich der Brei schlecht in Flaschen füllen läßt, kam ich auf den Gedanken, ihn statt mit dem Trichter mit dem zellophanartigen Tortenspritzbeutel einzufüllen. Ich schob den Spritzbeutel ohne jedes Ansatzstück in den Flaschenhals, gab Tomatenbrei hinein und drückte den Inhalt schnell und mühelos in die Flasche, die nicht zu voll gefüllt werden darf. Beim Verbrauch wird die Masse durch ein Sieb passiert, damit Kerne und Schalenreste zurückbleiben."

Leihgeschirr

Bei Familienfesten Leihgeschirr zu verwenden, rät Frau Rose R., Leipzig. Sie schreibt: „Der 70. Geburtstag meiner Schwiegermutter, die bei uns lebt, sollte feierlich begangen werden. Für 15 Personen war der Tisch zu decken. Um schönes, einheitliches Geschirr zu haben, bin ich in einem Porzellangeschäft gewesen, das Geschirr verleiht. Ich habe mir ausgesucht, was benötigt wurde, und bekam es gegen eine geringe Gebühr geliehen. Gewiß, unsere Nachbarn hätten sehr gern gegeben, was uns an Geschirr fehlte. Aber der Tisch wäre kunterbunt gewesen, und die Sorge, daß etwas entzwei geht, was nicht ersetzt werden kann, hätte mir viel von der Festtagsfreude genommen. So hatten wir einen sehr schönen, ganz einheitlich gedeckten Tisch. – Ich weiß nicht, ob es solche Geschäfte nur in der Großstadt gibt; aber wenn mehr nach derartigen Möglichkeiten gefragt würde, könnte sicherlich auch in einer Mittelstadt so etwas geschaffen werden."



Abendbrotbestecke sind praktisch

„Die Hochzeit unserer Tochter hat uns auf einen guten Gedanken gebracht, den wir weitersagen wollen", schreibt Frau Elisabeth R., Magdeburg. „Wir haben uns alle darüber gefreut, daß lauter sinnvolle und praktische Geschenke gebracht wurden. Mag sein, daß unser Wunschzettel dazu beigetragen hatte, den wir ‚Interessenten' auf ihre Bitte vorher zeigten. Unter anderem hatten wir Abendbrotbestecke, Kuchengabeln und einzelne Besteckteile eines bestimmten Musters aufgeschrieben. Große Bestecke sollen vorläufig überhaupt nicht angeschafft werden. Abendbrotbestecke sind viel handlicher und ebenfalls für jede Mahlzeit verwendbar. Viel wichtiger erscheinen uns Kuchengabeln. Sie sollen in dem jungen Haushalt zusammen mit den Abendbrotgabeln die Fischbestecke ersetzen und außerdem nicht nur für Kuchen, sondern auch gelegentlich für Salate, Sülzen und kleine Eierspeisen aufgelegt werden. – Diese mehrfache Verwendung haben wir auch für die Gläser vorgesehen, das wird sich besonders raumsparend auswirken. Wir finden, drei verschiedene Größen und Formen genügen vollauf: ein kleines Glas für Likör und Schnaps, eines, das für Rot- und Weißwein genommen werden kann, und ein drittes für Bier, Limonade und Obstsaft. Nach unseren Erfahrungen kommt ein Haushalt damit wirklich gut aus."

Feines Rumkompott

Immer gern gegessen wird Kompott aus dem Rumtopf. Aber auch ohne Rumtopf kann man sich ein fast gleichwertiges feines Kompott herstellen. Frau Elly H., Aue, schreibt, wie sie es bei einer kleinen Festlichkeit zubereitet hat.

„Je nach der benötigten Menge öffnet man 1 Glas oder mehrere Gläser eingemachtes Obst (sehr gut schmecken Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren gemischt) 2 Tage vor dem Verbrauch. Die abgetropften Früchte werden dann mit gutem Rumverschnitt oder auch Weinbrand übergossen und zugedeckt. Den Saft mit etwas Zucker dicklich kochen. Man mischt ihn erst kurz vor dem Auftragen vorsichtig unter die Früchte. Es darf aber nicht so viel Flüssigkeit sein wie bei normalem Kompott."

Feste Schlagsahne

Bei besonders festlichen Anlässen gibt es wohl auch mal Schlagsahne zum Kuchen. Aber nicht immer bekommt man sie schön steif, und dann sieht sie längst nicht so lecker aus. Frau Lucie B., Blumenthal, weiß sich in einem solchen Fall zu helfen, sie schreibt:

„Wenn Schlagsahne zu dünn ist, kann man steifen Eischnee zusetzen. Man muß allerdings noch einige Minuten weiterschlagen und hat dann eine schöne feste Schlagsahne. – Außerdem läßt sich auch einmal eine Portion Sahne auf diese Weise strecken."

Schneiderkurse an der Volkshochschule

An einem Schneiderlehrgang möchte Frau Ilse B., Markranstädt b. Leipzig, teilnehmen. Sie fragt an, ob und wo eine solche Möglichkeit besteht. – Ihr und allen in Leipzig oder seiner näheren Umgebung wohnenden Frauen können wir sagen, daß die Volkshochschule Leipzig in verschiedenen Stadtbezirks-Außenstellen solche Kurse durchführt. Sie finden lebhaften Zuspruch. – Aber noch viele andere Kurse und Vortragsreihen, die besonders die Frauen interessieren, umfaßt der Arbeitsplan der Volkshochschule Leipzig. Genauso wie die Leipziger Volkshochschule sind auch die anderen Volkshochschulen in der DDR bemüht, den Werktätigen die Kenntnisse zu vermitteln, die sie brauchen, um sich in ihrem Beruf zu vervollkommnen oder die Lücken im Allgemeinwissen zu schließen.

Holz braucht Pflege

Viele Dinge in unserem Haushalt, mit denen wir täglich umgehen, sind aus Holz. Holz müssen wir sorgsam behandeln, denn es ist ein wertvoller Rohstoff und bekanntlich knapp. Aber wenn hölzerne Gegenstände gut gepflegt werden, haben sie eine lange Lebensdauer und sehen auch immer schmuck aus.

Vielfach wird zur Herstellung von Rohholzgeräten für die Küche festes Buchenholz verwendet, das im Gebrauch etwas nachdunkelt. Das läßt sich leider nicht vermeiden. Oft wird auch das weiße Ahornholz benutzt. Es sieht schöner aus, ist aber weicher als Buchenholz. Von vornherein dunkel sind die Geräte aus dem harten Eichenholz. Aus Nadelhölzern gearbeitete Gegenstände sind nicht sehr widerstandsfähig. Alle unsere Rohholzgeräte wollen trocken und luftig aufbewahrt werden, sonst nehmen sie einen dumpfen Geruch an, der sich auf die Speisen überträgt. Nach der Benutzung die Holzsachen schnell reinigen, damit die Speisereste nicht erst antrocknen und abgeweicht werden müssen. Das ist nicht gut für die Holzgeräte. Zum Abwaschen warmes Wasser und möglichst weder Seife noch Soda nehmen. Sind Flecke im Holz entstanden, dann mit feinem Küchensand abscheuern. Schneidbrettchen dabei gegeneinander reiben – so werden sie hell und glatt. Holzsachen zum Trocknen nicht in die grelle Sonne oder gar auf den heißen Herd stellen. Das Holz verzieht sich sonst, platzt und wird unbrauchbar.

Gemüseflecke von Rotkraut, Rotrüben, Spinat u. a. können nicht entstehen, wenn das Brett vor dem Gebrauch angefeuchtet wird. Dann sind die Poren des Holzes mit Wasser gefüllt, und der Gemüsesaft dringt nicht ein. Blutflecke von rohem Fleisch lassen sich auf die gleiche Weise vermeiden.

Sind aber doch einmal solche unschönen Stellen entstanden, die sich auch mit Scheuern nicht entfernen lassen, dann käme Schwefeln in Frage. In einer alten Konservenbüchse etwas Schwefelfaden anzünden, die Büchse in ein großes Gefäß stellen, das angefeuchtete Holzbrett darüberlehnen und gut zudecken. Nach einiger Zeit herausnehmen, abwaschen und gründlich spülen. Erfreut stellen wir fest: Die Holzsachen sehen wieder schön und appetitlich aus!

Brandflecke mit einer Ziehklinge entfernen oder das Brett abhobeln lassen.

Unangenehmer Geruch, von Heringen und Zwiebeln beispielsweise, läßt sich vermeiden, wenn das Brett vor der Benutzung kalt abgespült wird.

2 Holzbretter möchten in der Küche vorhanden sein – das eine für Backwerk, das andere für Gemüse, Fisch und Fleisch. Da kann es keine unangenehmen Überraschungen geben – z. B. Pfannkuchen mit Zwiebelaroma!

Noch etwas! Haben wir nicht alle in Mutters Küche ein Holzbrett mit ausgehöhlter Mitte gesehen? Immer wieder ist auf derselben Stelle die Petersilie oder der Spinat gewiegt worden, und stets sind, zunächst unbemerkt, ein paar Holzfasern mit abgegangen. Es gibt sogar Bretter, die auf diese Weise entzwei gegangen sind. Das kann nicht geschehen, wenn wir quer oder schräg zur Holzfaser schneiden und wiegen. Quirle und Rührlöffel während des Kochens am besten in ein hohes Töpfchen mit Wasser stecken und nur zum Umrühren herausnehmen. Das Mitkochen der Löffel ist keine gute Angewohnheit! Das Holz wird mißfarbig, und weil der Topf nicht fest zugedeckt werden kann, zieht der Kochdunst in den Raum. Das Gericht wird, vor allem wenn es sich um Gemüse handelt, entwertet. Hölzerne Löffel und Quirle, die zum Kochen und Einfüllen von Holunder- und Heidelbeeren verwendet wurden, sind „echt" gefärbt. Da hilft auch kein Schwefeln mehr. Am besten, wir nehmen sie immer wieder für den gleichen Zweck und beruhigen uns damit: sie sehen wohl dunkel aus, färben aber nicht ab.

Sind unsere Holzgeräte nach dem Scheuern einmal sehr rauh geworden, dann mit feinem Sandpapier glattreiben.

Gestrichenes Holz (Tabletts, Küchen- oder Gartenmöbel, Türen, Fensterbretter u. a.): Wir wischen sie feucht ab und polieren mit weichem, trockenem Tuche. Schmutzflecke, vor allem von Schuhkrem, an den unteren Rändern der Türen können mit einem Möbelpflegemittel abgerieben werden. Auch Fingerabdrücke lassen sich auf diese Weise entfernen. Diese Arbeit wäre aber gar nicht nötig, wenn nur die Türklinke angefaßt würde. Bei starker Verschmutzung läßt sich auch eines der neuen Aufwasch- und Reinigungsmittel anwenden, das keines Nachpolierens bedarf.

Gewachstes Holz (naturfarbige oder gebeizte Schalen, Teller, Tabletts, auch Möbelstücke): Zum Schutz der Oberfläche ist das Holz gewachst worden. Im allgemeinen werden diese Gegenstände nach Gebrauch trocken abgerieben. Stärkere Verschmutzung jedoch werden wir mit lauwarmem Wasser entfernen, nach dem Trocknen wieder wachsen und polieren. Das Wachs nur hauchdünn auftragen, sonst verschmiert es die Oberfläche, und der Schmutz setzt sich erst recht fest. Für Holzgeschirr verwenden wir natürlich nur völlig geruchloses Wachs, das angewärmt aufgetragen und dann poliert wird.

Rohholz-Fußböden: Zum Glück gibt es sie nur noch selten, denn die Pflege ist anstrengend, wenn der Boden gut aussehen soll. Mit heißem Seifenwasser und Wurzelbürste muß er gescheuert werden. Schmutzflecke tüchtig mit Sand abreiben. Tintenflecke mit Chlorlösung oder Salzsäure und Sand entfernen. Gut nachspülen! Sorgfältig darauf achten, daß Chlorlösung oder Salzsäure nicht an die Hände kommt, vor allem wenn sie aufgesprungen sind.

Gestrichene Fußböden: Täglich nehmen wir den Staub mit dem Mop auf. Je nach der Verschmutzung dem lauwarmen Wasser bei der gründlichen Reinigung etwas Seife oder auch eines der neuen Reinigungsmittel beigeben. Nach dem Trocknen hauchdünn mit Wachs einreiben und polieren.

Parkett (mit kleinen Holztafeln musterförmig belegter Fußboden): Ist dieser Fußbodenbelag neu, wird er sorgfältig gekehrt, eingewachst und blank gebohnert. Bei der täglichen Reinigung den Staub entweder mit einem geölten Mop (auch Wolltuch) oder mit einem fest ausgewrungenen Scheuertuch aufnehmen. Zur gründlichen Reinigung das Wachs mit Stahlspänen oder Stahlwolle abreiben, das Parkett kehren und frisch wachsen. Wir können den Fußboden auch maschinell abziehen lassen und dann wieder wachsen. Das darf nicht zu oft gemacht werden, da sonst die Holztäfelchen dünn werden und absplittern. Bei dieser Behandlung bleibt das Holz hell, durch Wasserbehandlung dunkelt es nach. Wer nicht unbedingten Wert auf die helle Farbe der Böden legt, kann auch in größeren Zeitabständen den Fußboden mit heißem Seifenwasser scheuern, gut nachspülen, nach dem Trocknen wachsen und bohnern.

Steinholz: Wie gestrichene Holzfußböden behandeln. Sehr wichtig ist die erste Behandlung neuer Steinholzfußböden: Kehren und gut einwachsen. Wenn das Wachs richtig eingedrungen ist, den Boden blank reiben. Täglich den Staub mit geöltem Mop aufnehmen, wenn nötig, kalt oder lauwarm wischen. Ist der Boden stark verschmutzt, dann mit Seifenwasser, aber ohne Soda oder Imi, scheuern und wieder wachsen. Beim Wachsen beachten wir folgendes: Auf die sorgsam gereinigte Fläche das Wachs hauchdünn auftragen und sehr gut verreiben. Wird es dick aufgetragen, dann klebt der Staub fest, der Fußboden sieht grau aus und bearbeitet sich schwer. Ist doch einmal zu reichlich Bohnerwachs aufgetragen worden, dann mit warmem Seifenwasser entfernen und nach dem Trocknen recht vorsichtig einreiben. Ist das Wachs zu hart, die Dose ins Wasserbad oder in einen warmen Raum stellen, bis es weich geworden ist. Niemals die Bohnerwachsschachtel auf den Herd stellen, die Feuersgefahr ist zu groß! F.

Milch- und Eipulver

Diese beiden Erzeugnisse sind äußerst brauchbare Helfer in der Küche, vor allem in solchen Haushalten, in denen nicht immer Zeit und Gelegenheit zum Einkaufen ist.
Kühl und trocken, in fest verschlossenen Gefäßen aufbewahrt, halten sich diese Pulver mehrere Wochen tadellos frisch, nicht aber ein ganzes Jahr. Milch- und Eipulver enthalten Fett, und das wird bei längerem Lagern ranzig.
Milchpulver: Haben sich Klumpen gebildet, dann vor dem Anrühren mit Wasser erst zerdrücken. Magermilchpulver in kaltem, Vollmilchpulver in heißem Wasser auflösen. In ein Gefäß – evtl. die Mixhexe – Wasser füllen, das Milchpulver zufügen und schütteln oder quirlen, bis sich das Milchpulver im Wasser gelöst hat. Dann kann die Milch wie frische zum Kochen oder Backen verwendet werden.
Eipulver: Klümpchen zerdrücken und das Eipulver in kaltem Wasser anrühren. Für gebundene Suppen, Klöße, Eierkuchen und Gebäck ist es vorzüglich geeignet. Rührei bereiten wir lieber aus frischen Eiern.
Und nun noch ein paar Rezepte mit Milch- und Eipulver.

Eierkuchen mit Leberfülle: Eierkuchenteig: ½ l Wasser, 25 g Milchpulver, 12 g Eipulver, 250 g Mehl, 1 Prise Salz, Bratfett. – Leberfülle: 200 g Leber, 1 Zwiebel, 1 Semmel, 40 g Speck, Salz, Pfeffer, Majoran. – Alle Zutaten zum Eierkuchenteig verquirlen und zugedeckt etwa 30 Minuten stehenlassen. – Zur Fülle die Leber waschen, die Zwiebel schälen und beides in Stücke schneiden. Das Brötchen einweichen, fest ausdrücken. Leber, Zwiebel und Brötchen zweimal durch den Fleischwolf drehen oder fein hacken. Den Speck in Würfelchen schneiden, anbraten, die Leber zufügen und unter Rühren braten, dann mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Ist die Masse zu fest, ein wenig Brühe unterrühren. – Den Eierkuchenteig kellenweise backen, jeden Eierkuchen mit Leberfülle bestreichen, zusammenrollen und mit einem frischen Salat auftragen.

Apfelauflauf: 1 kg mürbe Äpfel, 1 Eßlöffel Rosinen, 50 g Zucker, 1 Eßlöffel Rum, 30 g Butter, Eierkuchenteig (s. Eierkuchen), ½ Päckchen Backpulver. – Die geschälten Äpfel schnitzeln, mit den gewaschenen Rosinen, Zucker und Rum vermengen. Mit ein wenig Margarine eine Auflaufform ausstreichen. Die Äpfel locker einfüllen. Unter den Eierkuchenteig das Backpulver rühren und den Teig über die Apfelschnitzel verteilen. Die Butter in kleinen Flöckchen obenauf verteilen und den Auflauf etwa 60 Minuten backen.



Zum Nachtisch gibt es Vanillebirnen

Vanillebirnen: 500 g Birnen, ½ l Wasser, Zucker, Zitronenschale, ½ Päckchen Vanillezucker. – ½ l Wasser, 25 g Milchpulver, 50 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker, 20 g Butter, 1 Prise Salz, 50 g Pudermehl (Maisan, Weizenin), 12 g Eipulver. – Die Birnen schälen, halbieren, das Kernhaus ausstechen; portionsweise in dem Zuckerwasser, gewürzt mit Zitronenschale und Vanillezucker, kochen. Vorsicht, daß die Fruchthälften nicht zerfallen! Zum Abtropfen auf ein Sieb legen. – In ⅜ l Wasser das Milchpulver auflösen, mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz zum Kochen auf den Herd stellen. In dem restlichen Wasser Pudermehl und Eipulver verquirlen, in die Milch gießen und unter Rühren aufkochen. Einen Teil der Birnenhälften in eine Glasschüssel legen, die Puddingmasse auffüllen. Die übrigen Birnenhälften obenauf legen und die Speise bis zum Auftragen kalt stellen. Den Birnensaft, der ein wenig gebunden werden kann, als Tunke dazu reichen. F.



Mit Rhabarberkuchen eröffnen wir im Frühjahr die heißersehnte Saison der Obstkuchen

VIELE FRAUEN FRAGEN NACH REZEPTEN FÜR Obstkuchen

Äpfel, Birnen, Pflaumen gibt es jetzt bald wieder. Da muß unbedingt gebacken werden, denn so ein richtiger Obstkuchen schmeckt doch immer sehr gut, auch wenn er mit einem ganz einfachen Teig bereitet worden ist. Von allen kann einmal nach Herzenslust zugelangt werden. Und da wir dabei so recht auf den Geschmack kommen, denken wir auch gleich an die obstarme Zeit und bauen vor: mit eingemachten Früchten kann man im tiefsten Winter einen saftigen Obstkuchen zaubern. Wir brauchen nur ein Glas aus dem Regal zu nehmen, den Inhalt auf einen Durchschlag zu schütten und gut abtropfen zu lassen – dann ist das Eingekochte zum Auflegen auf den Teig bereit.
Am Schluß der Rezepte geben wir auch noch eine feine Orangentorte an. Sie läßt sich sowohl mit Apfelsinen als auch mit Mandarinen herstellen. In jedem Falle ist es eine Festtagstorte!

Zuerst das Rezept für unseren guten
Rhabarberkuchen (1 Ei): Teig: 250 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 1 Ei, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 12 Eßlöffel Milch, 60 g Margarine, Belag: 750 g Rhabarber, 100 g Zucker. – Den gewaschenen Rhabarber in Stückchen schneiden (schälen ist nur bei sehr harten Sorten nötig), mit Zucker bestreuen und mehrmals umrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Das Ei in der Schüssel verrühren, nach und nach Zucker, Salz, Milch und Mehl zufügen, ebenso die zerlassene, abgekühlte Margarine. Den Teig gut durcharbeiten, in eine gefettete, mit Semmel- oder Zwiebackbröseln ausgestreute Springform geben. Die abgetropften Rhabarberstückchen obenauf legen und den Kuchen bei Mittelhitze etwa 50 Minuten backen. Den abgetropften Rhabarbersaft dick einkochen und auf den fertig gebackenen Kuchen streichen, damit die Oberfläche einen schönen Glanz bekommt. Sehr fein schmeckt es auch, wenn Apfelgelee, etwa 3 Eßlöffel, flüssig gemacht und auf den Kuchen gestrichen wird.

Stachelbeerkuchen (ohne Ei): Teig: 375 g Mehl, ¾ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 75 g Schmalz oder Margarine, 100 g Kunsthonig, 4 Eßlöffel Milch. – Belag: 30 g Margarine, 30 g Zwiebackbrösel, 750 g in Zuckerwasser gekochte oder eingekochte Stachelbeeren, ½ l Milch, 75 g Zucker, 50 g Margarine, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver. – Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf das Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen und auf den Rand Salz und Zucker streuen, das Schmalz, in Flöckchen zerteilt, darauflegen. Den flüssigen, wieder ausgekühlten Honig in die Vertiefung gießen, ebenso die Milch. Von der Mitte aus alle Zutaten verrühren und gut durchkneten. Ist der Teig noch krümelig, dann ein wenig Milch zufügen. An zu feuchten Teig etwas Mehl geben. Den Teig auf gefettetem Blech ausrollen, mit zerlassener Margarine bestreichen, mit Zwiebackbröseln bestreuen, die gut abgetropften Beeren darauf legen. Milch, Zucker und Margarine aufkochen, das mit kaltem Wasser angerührte Puddingpulver zugießen, aufwallen lassen, den Pudding über die Beeren verteilen und glatt streichen. Den Kuchen bei starker Hitze etwa 40 Minuten backen.

Pflaumenkuchen (ohne Ei): Teig: 375 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale, 40 g Margarine, 15 g Hefe, 12 Eßlöffel Milch. – Belag: 1 kg Pflaumen, 25 g Margarine, 50 g Zucker. Für die Streusel: 50 g Mehl, 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Prise Zimt. – Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen. Zucker, Salz, Zitronenschale und Margarineflöckchen auf den Rand verteilen. Die zerbröckelte, mit der Milch verquirlte Hefe von der Mitte aus mit allen Zutaten verrühren, zu einem geschmeidigen Teig verkneten und warm gestellt etwa 1 Stunde gehen lassen. Dann auf dem gefetteten Blech ausrollen. Die Pflaumen entkernen und so aufschneiden, daß sie sich flach auflegen lassen. Den Teig mit zerlassener Margarine bestreichen, mit Pflaumen belegen und mit dem Zucker bestreuen. Für Streusel Mehl und Zucker vermischen, die zerlassene Butter und den Zimt zufügen, verkneten und die Streusel über die Pflaumen krümeln. Den Kuchen 30 Minuten bei starker Hitze backen. Waren die Pflaumen recht sauer, dann nochmals mit Zucker bestreuen.

Bunter Obstkuchen (2–3 Eier): Sie können einen der 3 genannten Teige verwenden und mit allerlei Früchten belegen. Auf unserem Bild sehen Sie Birnen, Pflaumen, Kirschen und Stachelbeeren bunt durcheinander aufgelegt. Der Kuchen bekam dann noch einen sehr feinen Guß und hat ausgezeichnet geschmeckt. Zutaten zum Guß: 2–3 Eier, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel Semmelbrösel, 6 Eßlöffel saure Sahne. – Die Eier trennen, die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers verrühren, dann Semmelbrösel und Sahne zufügen. Die Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker zufügen den Schnee unter die Eigelbmasse rühren und damit die Früchte überziehen. Nach Belieben können 2 bittere und 10 süße geriebene Mandeln zugefügt werden. Den Kuchen bei starker Hitze etwa 40 Minuten backen. Vorsicht, die Decke bräunt schnell!

Kirmeskuchen (2–3 Eier): Überall wird er ein wenig anders bereitet. Wir geben Ihnen heute einen Kirmeskuchen mit Quark- und Mohnbelag. Als Unterlage wählen Sie den bei Pflaumenkuchen angegebenen Hefeteig. Quarkbelag: 500 g Quark, 50 g Margarine, 1 Ei, 100 g Zucker, ½ Päckchen Vanillepuddingpulver. – Den Quark durch ein Sieb streichen. Die Margarine sahnig rühren, nach und nach Ei, Zucker, Quark und Puddingpulver zufügen. Als Gewürz können ein wenig Zitronenschale oder 2 bittere Mandeln, beides fein gerieben, zugegeben werden. Mohnbelag: 200 g gemahlener Mohn, 25 g Grieß, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 10 süße Mandeln, ¼ l Milch, 50 g Rosinen. – Mohn, Grieß, Zucker, Salz, die abgezogenen und geriebenen Mandeln vermischen, mit der kochenden Milch verrühren. Ist die Masse zu trocken, noch ein wenig Flüssigkeit zugeben. Zuletzt die gelesenen und gewaschenen Rosinen untermengen. Quark- und Mohnmasse löffelweise auf der Teigplatte verteilen und glatt streichen. Obenauf kommen in Würfelchen geschnittene Äpfel und ein Guß: ¼ l Milch, 50 g Mehl, 50 g Butter, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 bis 2 Eier. – Milch und Mehl verquirlen und unter dauerndem Rühren aufkochen. 1 Eßlöffel Zucker auf den Milchbrei streuen,



Den sogenannten bunten Obstkuchen belegen wir mit verschiedenen Früchten, die mit einem Guß bedeckt werden

Rechts: Kirmeskuchen gehört mit zu den „nassen" Kuchen, so daß Sie Rezept und Kostprobe sicher auf diesen Seiten nicht verschmähen werden

Man kann verschiedene Obstkuchen auch gut auf einem Blech zusammen backen, wie es hier mit Stachelbeer- und Pflaumenkuchen geschah

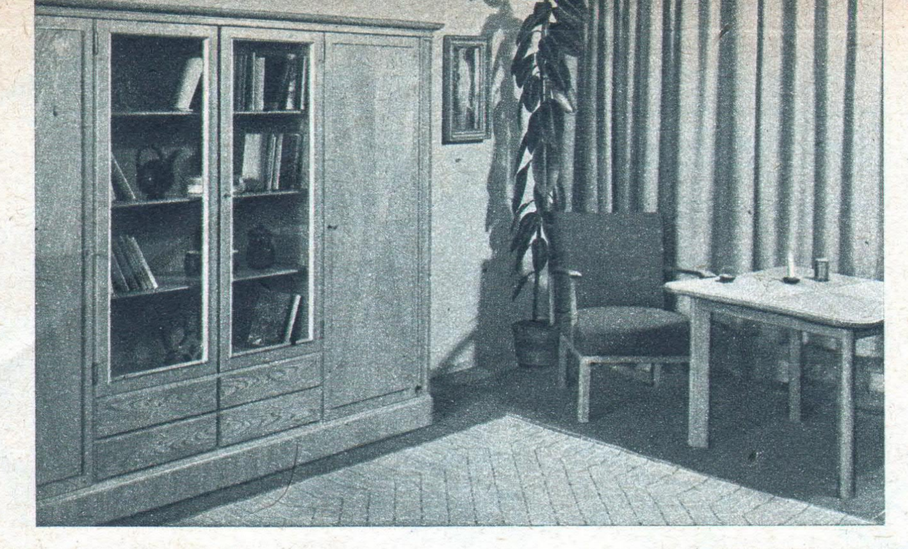
Die Steigerung des Obstkuchens ist die Obsttorte. Wie wär's, wollen Sie nicht Hannelore zum Geburtstag eine Apfel-Biskuittorte backen?

damit sich keine Haut bildet, und den Brei kalt stellen. Die Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker, Salz und Ei zufügen, ebenso den Milchbrei. Den Guß über den Belag streichen und den Kuchen etwa 40 Minuten bei starker Hitze backen.

Apfel-Biskuittorte (2 Eier): Die Äpfel lassen sich auf die verschiedenste Weise verwenden. Wir haben für diese Torte mittelgroße mürbe Äpfel nur halbiert und, damit sie gut durchbacken konnten, die Oberfläche längs und quer eingeschnitten, das sah sehr lustig aus, und es hatte noch einen Vorteil: das Gelee, mit dem der eben gebackenen Torte Glanz gegeben wurde, konnte in die Äpfel eindringen. Der Geschmack war fein. – Zutaten: 2 Eier 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eßlöffel Milch, 300 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 75 g Margarine, 750 g Äpfel, 50 g Gelee. – Eier, Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Nach und nach Milch und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl löffelweise zufügen. Die zerlaufene, wieder abgekühlte Margarine unter den Teig arbeiten und ihn in eine gefettete Tortenform füllen. Die geschälten Äpfel halbieren. Nachdem das Kernhaus entfernt ist, die Rundung, wie das Bild zeigt, einkerben. Die Apfelstücke so in den Teig drücken, daß die Rundung nach oben liegt. Backzeit etwa 50 Minuten bei Mittelhitze. Die Torte gleich nach dem Backen mit dem erwärmten Gelee bestreichen.

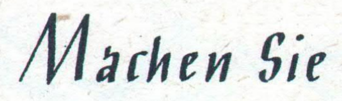
Orangentorte (3 Eier): Teig: 375 g Mehl, ¾ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 150 g Margarine, 150 g Zucker, 3 Eier, 6 Eßl. Milch, 2 Eßl. Rum. – Krem: ½ l Milch, 1 Päckchen Sahne-Puddingpulver, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 25 g Margarine, 75 g Butter, ½ Teelöffel geriebene Orangenschale (Apfelsinen, Mandarinen, Zitronen). – Belag: 2 Apfelsinen oder Mandarinen, 12 bis 15 süße Mandeln. – Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, die Prise Salz hinzufügen. Die Margarine sahnig rühren und nach und nach Zucker, Eier, Mehl, Milch und Rum hinzufügen und den Teig sehr sorgfältig schlagen. Eine Tortenform gut fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und bei Mittelhitze etwa 60 Minuten backen. Den Tortenboden mindestens 1 Tag stehen lassen, dann in 2 gleichstarke Scheiben schneiden. Zur Krem das Puddingpulver in ⅛ l Milch rühren. Die übrige Milch mit 50 g Zucker, Salz und Margarine aufkochen. Das Puddingpulver unter Rühren in die Milch gießen und nochmals aufwallen lassen. Während des Auskühlens mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter sahnig rühren, dabei den restlichen Zucker mit der geriebenen Orangenschale löffelweise dem fast ausgekühlten Pudding zufügen. Die untere Teigscheibe mit Krem bestreichen, die obere darauflegen, ringsum mit Krem bestreichen. Die Torte in Stücke einteilen, mit Apfelsinen- oder Mandarinenstückchen belegen und mit dem restlichen Krem bespritzen. Die abgezogenen Mandeln in dünne Scheibchen schneiden und den Rand damit verzieren. Wird die Torte nicht am gleichen Tag gegessen, dann ist es vorteilhaft, die Orangenscheibchen in dick eingekochten Zuckersaft zu tauchen, damit die Haut nicht austrocknet. P.-E. F.

Fotos: Versuchsküche des Verlages; Zeichn. Gundermann

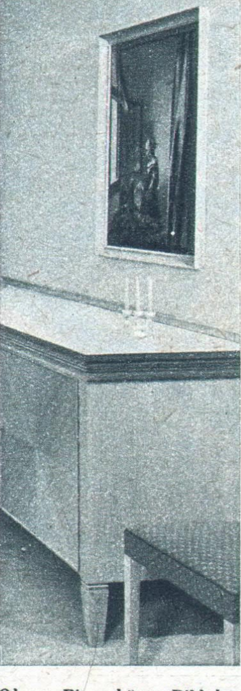


Im Glasteil des großen Schrankes haben ein paar sehr schöne Gegenstände Platz gefunden

Das Licht einer Stehlampe macht den Raum erst richtig anheimelnd und wohnlich



Machen Sie es sich zu Hause so schön wie nur möglich!



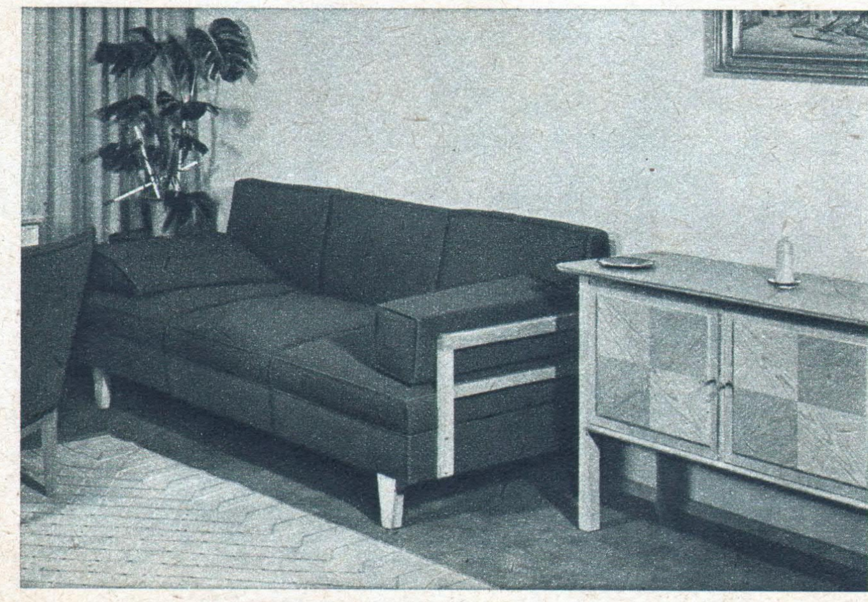
Oben: Ein schönes Bild belebt die glatte Wandfläche



Links: Ein Nähtisch, mit herausziehbaren Kästen und einem tiefen Fach für verschiedene auszubessernde Sachen

Unten: Blattpflanzen sind ein dekorativer Schmuck; links auf der Couch liegt das im Text beschriebene Keilkissen

Alle Entwürfe: VEB Deutsche Werkstätten Hellerau



Fotos: Kohl-Taggeselle, Weimer (1)

Mit dieser Aufforderung wenden wir uns sowohl an junge Menschen, die gerade dabei sind, sich ihr Heim auf- und auszubauen, als auch an die ältere Generation, in deren Wohnung alles vielleicht schon seit Jahren am angestammten Platz steht und die meint, so und nur so sei es möglich und richtig, und dabei diese und jene Unbehaglichkeit in Kauf nimmt – eben aus Gewohnheit. Und dabei könnte es bei einigem Nachdenken doch viel hübscher sein. Wollen wir nun hier einmal gemeinsam Mittel und Wege suchen – und das braucht gar nicht ein gut gefüllter Geldbeutel für Neuanschaffungen zu sein! –, um diese wohnliche Atmosphäre daheim zu schaffen, für die uns unsere Angehörigen dankbar sind und die auch jeder Gast zu schätzen weiß.

Es ist doch so: mit dem Kauf eines „kompletten" Wohnzimmers oder Schlafzimmers sind wir daheim noch lange nicht „komplett". Da wollen vor allem die Gardinen farblich passend zu Möbeln und Wänden ausgesucht sein. Aber sieht es nicht noch immer aus wie Schaufenster oder Möbelausstellung? Was fehlt denn noch? Es sind die kleinen, den Lebensgewohnheiten und dem Geschmack jedes einzelnen entsprechenden Dinge, die einer Wohnung Farbe und Leben geben. An Hand der auf dieser Seite verstreuten Bilder können wir uns über ein paar der sehr vielen Möglichkeiten, einen Raum recht wohnlich auszustatten, klarwerden. Vielleicht fällt Ihnen, liebe Leserin, beim Betrachten der Fotos für Ihr Zuhause etwas ganz besonders Schönes ein – werden Sie es uns dann schreiben? Wir würden uns sehr darüber freuen!

Da haben wir auf dem einen Bild den glatten, ziemlich streng gehaltenen Bücherschrank mit einem Glasteil in der Mitte. Natürlich können wir alles mit Bücherreihen ausfüllen. Die Bücher mit ihren verschiedenfarbigen Einbänden bringen schon Farbe in die Fläche. Es sieht jedoch etwas streng und nach Bücherei aus. Geben wir jedoch ein paar sehr schönen und ausgesuchten Gegenständen – einer Vase, einem Krug, einem Leuchter – dort ihren Platz, so ist's gleich wohnlicher und anheimelnder im Raum. Das Glas schützt die Dinge vorm Verstauben. Wir modernen Frauen haben ja keinen Spaß dran, unsere Tage mit Staubwischen auszufüllen – unsere Arbeit erlaubt es uns gar nicht! –, so werden wir nicht in den Fehler verfallen, einem neuen Nippeskult zu huldigen.

Wenn wir es nur irgend mit dem Platz ermöglichen können, wollen wir uns doch auch eine Leseecke schaffen: einen Sessel, ein niedriges Tischchen. Es sitzt sich dort schon bequemer als am normal hohen Tisch auf einem steifen Stuhl, wenn wir abends noch ein bißchen lesen und unsere Gedanken sammeln wollen.

Gerade für das „Sichsammeln" ist dann auch eine Steh- oder Tischlampe die richtige Lichtquelle. Ein heller, traulicher Schein umgibt uns, das übrige Zimmer versinkt etwas im Dunkel und lenkt uns nicht ab. Auf unserem Bild sehen Sie eines der schlichten schönen Modelle, die es heute wieder überall zu kaufen gibt. Im übrigen bedeutet jede Steh- und Tischlampe im Zimmer eine Stromersparnis, was wir auch nicht außer acht lassen wollen.

Unsere Wände sehen noch recht kahl aus – da fehlen ein paar Bilder. Die Zeit der geschnitzten, vergoldeten protzigen Rahmen ist Gott sei Dank vorbei – wer von uns hätte denn noch Zeit, ihnen mit dem Staubpinsel jede Woche zu Leibe zu gehen! –, wir wählen einen schlichten glatten Rahmen, der sich dem Inhalt des Bildes anpaßt und der genau so schnell gereinigt ist wie jede Möbelfläche. Wer kein Original ersteht, wird an einem der guten Drucke lange seine Freude haben, der dann auch eher einmal ausgewechselt werden kann, wenn der Wunsch danach besteht. Ein Bild soll uns nämlich immer von neuem erfreuen und uns etwas zu sagen haben.

Noch etwas schafft Wohnlichkeit im Raum, das sind Blumen und Pflanzen. Auch wer ein Nordzimmer hat, braucht die Blumenpflege nicht gleich aufzugeben. Manche Pflanzen fühlen sich ausgesprochen wohl im Schatten, die Tradescantie z. B. oder die Aspidistra, die Grünlilie u. a. Haben wir nur ein Fenster im Raum, werden wir uns natürlich nicht das Fensterbrett voll Blumentöpfe stellen, das erschwert das Lüften. Aber ein, zwei Pflanzen sind schnell beiseite gestellt und geben mit ihrem Grünen und Blühen doch schon Wärme und Leben. Wer Platz im Zimmer hat, kann sich ja auch einen schönen Gummibaum heranziehen oder eine Monstera. Freilich – etwas Pflege brauchen diese großblättrigen Pflanzen schon. Wir müssen sie abwaschen, damit sie nicht verstauben. Aber dieser lebendige Zimmerschmuck lohnt uns auch unsere kleine Mühe mit seinem munteren Wachsen.

Nun noch ein paar praktische Tips: Hat es unsere alte Couch etwa nötig, neu bezogen zu werden, oder schaffen wir uns eine neue an, wollen wir es doch so einrichten lassen, daß die eine Armstütze aufklappbar ist, so daß sie als Keilkissen benutzt werden kann. Wir brauchen dann nämlich nicht, wollen wir die Couch als Nachtlager benutzen, einen Berg Kissen aufzuschichten.

Wenn wir überlegen, wieviel wir so im Laufe der Jahre zu nähen und zu flicken haben ... lohnte sich da nicht doch die Anschaffung eines praktischen Nähtischchens, das eigens für diese Arbeiten bereit steht? Mancher kleine Schaden wird nicht sofort ausgebessert, einfach weil man am Abend zu müde ist, sich das Erforderliche zusammenzuholen. Der Nähtisch auf unserem Bild ist wirklich schön! Unter der aufklappbaren halben Tischplatte lassen sich Strümpfe und anderes Auszubessernde des unterbringen. Vor den Schüben mit dem Arbeitsmaterial klappt eine Platte herab, die uns beim Nähen und Stopfen eine gute Ablagemöglichkeit ist. Es gibt sicher im Handel auch noch andere Modelle für Nähtische, die ebenso gut ihren Zweck erfüllen. Auch ein altes Tischchen oder eine kleine Kommode kann ein geschickter Tischler für unsere Zwecke umbauen.

Charlotte



Bevor Sie STOFF kaufen ...

... sollten Sie mit Ihrem Spiegelbild offen Zwiesprache halten. Auch wenn Sie sich eingestehen müssen, daß Sie nicht zu den Gertenschlanken gehören, brauchen Sie keinesfalls unglücklich zu sein. Sie können trotzdem modern, schick und jugendlich aussehen. Aber um das zu erreichen, heißt es gut überlegen, und dabei möchten wir Ihnen gern behilflich sein. – Daß Sie für Ihr neues Kleid eine streckende Schnittform wählen, ist wohl selbstverständlich, doch nützt das vorteilhafteste Modell nichts, wenn die Stoffart für Sie ungeeignet ist. Falls Sie sehr groß sind, brauchen Sie Ihre 112 cm Oberweite nicht so wichtig zu nehmen wie bei einer kleinen Figur. Zwar ist es auch dann ratsam, die Farben dezent zu wählen, doch kann ein großes Stoffmuster in ruhiger Linienführung sehr gut aussehen. Falls Ihre Wahl auf einen Streifenstoff fällt, braucht der Streifen nicht ganz schmal zu sein. Stets aber sollten Sie einen Längsstreifen bevorzugen. – Gehören Sie aber zu den kleinen Molligen, dann müssen Sie sehr aufpassen. Große Karos und breite Streifen werden Sie breiter und kürzer erscheinen lassen. Beim Betrachten der Beispiele auf dieser Seite vermuten Sie sicherlich schon richtig, daß die kleingemusterten Stoffe für Sie günstig sind. Es sollte Ihnen eine Selbstverständlichkeit sein, sich in Muster und Farbe unauffällig zu kleiden. Einfarbige Stoffe sind darum immer zu empfehlen, jedoch bei richtiger Farbwahl. Dunkle Töne machen bekanntlich schlank. Eine helle Garnitur, ein bunter Schal, ein leuchtendes Tuch beleben ein dunkles Kleid sehr wirkungsvoll. Auch zarte, etwas milchige Töne sind empfehlenswert, wenn die Farbe auf Haar und Haut abgestimmt ist. Unter den gestreiften Stoffen sind die schmal gestreiften von streckender Wirkung und ebenso vorteilhaft wie die jetzt so modernen Tweedmuster und die stets kleidsamen Pünktchen. Selbstverständlich spielt bei der Wahl des Stoffes auch das Alter eine Rolle, doch sollte auch die jüngere Mollige von grellen Farben absehen und unsere Ratschläge berücksichtigen. Wenn Ihnen Ihr Kleid oder Mantel zu Ihrer Zufriedenheit gelungen ist, gibt die liebevolle Auswahl des Zubehörs Ihrem Anzug erst die erwünschte Vollkommenheit. Auch dabei ist mancherlei zu beachten. Die kleine Mollige darf keine großen Hüte tragen, keine zierlichen Stöckelschuhe und nicht den modischen Stockschirm, sondern sollte das Mittelmaß bevorzugen. Auch zu sehr großen kräftigen Figuren stehen die zierlichen Dinge im Mißverhältnis. Wählen Sie darum keine zu winzigen Taschen, auch wenn sie Ihnen noch so gut gefallen, auch keine kleinen Kappen, denn Sie können gut einen großen Hut tragen. Lieben Sie helle Garnituren, dann beachten Sie bitte, daß zu einem runden Gesicht keine runden Formen stehen, sondern Eckenkragen sehr viel kleidsamer und hübscher aussehen. Möchten Sie noch mehr wissen? Dann schreiben Sie uns doch bitte ein paar Zeilen.

Herausgeber: Verlag für die Frau, Leipzig C 1, Friedrich-Ebert-Straße 76; Postscheckkonto Leipzig 12 19 64; Redaktion: Margarete Krahmer; Mode: Antonie Janusch; Handarbeit: Eva Hahnemann und Hedwig Jacob, graphische Gestaltung: Annelise Stock, sämtlich in Leipzig. Anzeigen: Leipzig C 1, Friedrich-Ebert-Straße 76. Zur Zeit ist Anzeigenpreisliste Nr. 2 gültig. Liz. 126/405/32/55. Druck: Druckhaus Einheit Leipzig III/18/211